

Buřty na pivě

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

10 ks	kvalitní špekáček
1 ks	rajčata v plechovce
4 ks	cibule
1 lahev	černé pivo
1 až 2 ks	chilli paprička
	sůl
	pepř
	bobkový list
	nové koření



Postup přípravy

Špekáčky podélně přepůlíme (popř. ještě uděláme zářezy nožem, jako když je opékáme na ohni). Rajčata v plechovce dáme do kastrolu, přidáme cibuli pokrájenou na osminy, zalijeme pivem a svaříme. Podle chuti přihodíme chilli, přidáme veškeré koření a vložíme do předem vyhřáté trouby. Pečeme na 180 stupňů zhruba 40 až 45 minut. Buřty na pivě nejlépe chutnají s čerstvým chlebem a dobře vychlazeným pivem.