

Klobásky na pivě

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

10 ks	kvalitní klobásky
10 ks	silnější plátek slaniny
1 dl	černé pivo
1 lžička	sušený rozmarýn nebo tymián



Postup přípravy

Klobásky zabalíme do plátků slaniny, spíchneme párátkem a položíme do zapékací misky. Přelijeme černým pivem, posypeme kořením a dáme buď do trouby předehřáté na 180 stupňů Celsia nebo na gril (na mírný žár). Pečeme asi 25 minut - v polovině doby otočíme. Dozlatova opečené klobásky podáváme s čerstvým pečivem a zeleninou.