



## Špekáčky pečené na černém pivě

### Ingredience

- 5 ks kvalitní špekáčky
- 1 menší červená cibule
- 1 menší cibule
- 1 lžička MAGGI Tekuté koření
- 1 stroužek česnek
- 1 ks chilli paprička
- 100 g anglická slanina
- 1 lžíce hořčice
- 1 plechovka krájená rajčata
- 250 ml černé pivo

### Postup

1. Špekáčky podélně rozřízněte a řez vmažte hořčicí. Každý špekáček naplňte na měsíčky nakrájenou cibulí a na plátky nakrájeným česnekem. Přidejte anglickou slaninu a buřty vyskládejte do pekáče nebo zapékací mísy. Špekáčky zalijte sekanými rajčaty a černým pivem, 1 lžičkou Maggi Tekutého koření a vše posypejte nakrájenou chilli papričkou.
2. Dejte péct na 180 stupňů zakryté alobalem cca 15 minut, následně pak bez alobalou dalších 10 minut.
3. Podávejte s čerstvým chlebem.

35 Méně

Sacharidy	7.46 G
Energie	302.57 kcal
Tuky	18.09 G
Protein	9.84 G

5