

## Plněné špekáčky na pivu

---

Počet osob: 5, doba přípravy: 40

### Ingredience:

12 špekáčků  
2 menší cibule  
12 feferonkových lusků  
1 lahvička kečupu  
1 lahev černého piva  
strouhaný křen

### Postup přípravy:

Špekáčky podélně rozřízneme do poloviny, do zářezu vložíme vždy kolečko cibule a feferonku. Takto naplněné buřty naskládáme co nejtěsněji do kotlíku, zalijeme kečupem a pivem a zahříváme na ohni velmi zvolna 20–30 minut, až se vytvoří hustá lesklá omáčka. Špekáčky na pivu podáváme s chlebem.