

Buřty na pivo

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Postup přípravy

Do pekáčku nalijeme pivo (lepší je černý). Přidáme kečup a očištěnou nakrájenou cibuli. Promícháme. Buřty podélně nařizneme asi do hloubky 1 cm a posypeme malinko tymiánem. Buřty položíme do pekáčku na cibuli a pečeme v předehřáté troubě na 200 °C, dokud není cibule měkká. To trvá klidně i 45 minut. Během pečení buřty obracíme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 160 g
- **Pivo ležák světlý nefiltrovaný** - 400 g
- **Tymián 10 g** - 1 g
- **Originál české kuřecí špekáčky 1 000 g** - 200 g
- **BIO Ketchup 530 g** - 160 g

