



## Pečené chilli špekáčky na černém pivě

### Ingredience:

Doba přípravy: 45 minut

Počet porcí: 4

Ingredience:

- Chilli špekáčky
- 250 ml černého piva
- 1 PL sójové omáčky
- sůl, pepř
- šunka
- sýr
- paprika
- červená cibule
- keříčková rajčata

### Postup:

Do misky si přidáme asi 250 ml černého piva, 1 PL sójové omáčky a přibližně ½ čajové lžičky soli a mletého pepře. Do zapékací misky poklademe na plátky nakrájené různé druhy papriky, červené cibule a rajčat. Zeleninu následně zalejeme pivní zálivkou a na vrch poklademe chilli špekáčky, které si uprostřed nařežeme a do zářezu vložíme menší plátek šunky a sýra. Dáme péct asi na 20-30 minut na 180 stupních.

