

## Buřty na černém pivu

**Suroviny:**

- 8ks Buřtů / špekáčků vyrobených z masa
- 3ks cibule (střední velikosti)
- 2ks bílý papriky
- 2ks papriky kapie
- 3str česneku
- 40dkg drcených rajčat
- 2-3dcl černého piva
- lžice cukru
- špetka soli
- lžice majoránky

**Postup:** Cibuli nakrájej na 1/2plátky, papriky na proužky, česnek na drobno. Všechno to rozprostři do přiměřeného pekáčku, posyp cukrem. Buřty rozpul, vytvoř zářezy a polož na zeleninu. Posyp majoránkou, přelej drcenýma rajčatama, vosol sobě a zalej černým pivem. Dej do trouby rozpálený na 180stupňů a peč, dokud se pivo skoro neodpaří. Baštit se to dá s chlebem nebo vařenýma bramborama.