Pivní špačci

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: **4**

2894 kalorií , **16 g** cukrů , **225 g** tuků , **166 g** bílkovin

Autor: veka

Odkaz: https://srecepty.cz/pivni-spacci

Příprava

Dno pekáče pokryjeme pokrájenou cibulí a celými stroužky česneku. Plátky krkovice osolíme, na každý vložíme plátek slaniny a naskládáme do pekáče na cibuli. Vše podlijeme pivem, pokmínujeme. Nejdříve při nižší teplotě dusíme a nakonec dopečeme. Pečené špačky vyjmeme, výpek s cibulí vysmahneme na tuk tak, aby vše získalo červenohnědou barvu. Potom zalijeme trochou vody a povaříme. Vypečenou šťávu můžeme zahustit strouhankou.

Ingredience

- 1 kg vepřové krkovice
- 250 g slaniny (popř. uzeného boku)
- 400 g cibule
- 50 g česneku
- 300 ml černého piva (může být i světlé)
- 1 lžička soli
- 1 lžička kmínu
- trocha strouhanky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod