Buřty na pivě v pikantní omáčce

https://www.varimesmarcelou.cz/veprove-maso/burty-na-pive-v-pikantni-omacce.html

Někdo by šel světa kraj, jen aby si pochutnal na dortíku se šlehačkou. Já raději zůstávám doma a pochutnávám si na chuťově výrazných a pikantních pokrmech. Buřty na pivě v pikantní omáčce k takovým jídlům rozhodně patří.

Suroviny na 4 porce buřtů na pivě v pikantní omáčce

- 6 špekáčků - buřtů (s vyšším obsahem masa) - oloupaných
- 20 g slaniny nakrájené na kostičky
- 2 středně velké cibule nakrájené na měsíčky
- 1 polévková lžíce sádla či oleje
- 1 červenou papriku nakrájenou na proužky nebo skleničku domácího zeleninového relishe
- 70 g rajčatového protlaku nebo rajčatové passaty
- 1 polévkovou lžíci hladké mouky (vrchem)
- 2 dl světlého 10° piva
- 2 dl láku z okurek
- 2 špetky soli nebo dle chuti
- 2x na špičku nože kajenského pepře
- 2 středně velké kyselé okurky nakrájené na tenká kolečka

Postup přípravy buřtů na pivě v pikantní omáčce

Oloupané špekáčky podélně překrojíme na dvě poloviny. Každou polovinu z obou stran nakrájíme do hřebínku. Každou polovinu můžeme ještě rozdělit na dvě části.

Vysmažení tuku z buřtů
Zdroj:Marcela Hackerová

Nakrájené špekáčky položíme do rozpálené pánve a necháme z nich vysmažit přebytečný tuk. Kusy špekáčků položíme na nahřátý talíř a zakryjeme je alobalem. Tuk ze špekáčků slijeme a dále už nepoužíváme.

Začneme zahřívat větší pánev, přidáme do ní kostičky slaniny a lžíci sádla či oleje.

Zasmažená cibule s paprikou
Zdroj:Marcela Hackerová

Když se kostičky začnou smažit, zasypeme je nakrájenou cibulí a nakrájenou paprikou nebo zeleninovým relishem. Na prudším ohni smažíme přibližně 3 minuty.

Buřty na pivě, to je chuťově výrazný a pikantní pokrm.

Nyní přidáme rajský protlak nebo rajčatovou passatu a polévkovou lžíci hladké mouky. Důkladně promícháme a smažíme tak 1 minutu.

Směs zaprášíme moukou
Zdroj:Marcela Hackerová

Směs v pánvi zalijeme 2 dl piva a 2 dl láku z okurek. Promícháme, osolíme a přidáme 2x na špičku nože kajenského pepře nebo každý podle své volby.

Omáčku necháme nezakrytou na mírném ohni provařit 15 minut (myslím od první bubliny varu). Pokud se nám bude omáčka jevit příliš hustou, můžeme přidat pár lžic piva či láku z okurek.

Hotovou omáčku ochutnáme a chutě můžeme doladit solí či kajenským pepřem. Promícháme. Pánev sejmeme ze zdroje tepla.

Do hotové omáčky vložíme plátky kyselých okurek a zasmažené buřty
Zdroj:Marcela Hackerová

Do omáčky vložíme vypečené kusy špekáčků a kolečka okurek. Ještě jednou promícháme a můžeme podávat, nejlépe s čerstvým chlebem.

TIP: Pokud vám trochu omáčky s buřtíky zbude, následující den si v práci můžete dát k svačině skvělý studený buřtový salát.