

Domáci utopenci

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 15

- Špekáčky 15 ks
- Pepř černý mletý 2 lžička
- Pálivá paprika mletá 3 lžička
- Cibule - na kolečka krájená 4 ks
- Kozí rohy nakládané 20 ks
- Ocet 400 ml
- Voda 300 ml
- Sůl 1 špetka
- Sladkokyselá okurka - podélně nakrájená na čtvrtky 4 ks
- **DLE CHUTI:**
- Chilli paprička červená 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zavařování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Ze špekáčků sloupneme střívko a podélně je nařízneme. Papriku smícháme s pepřem a vnitřní naříznutou stranu špekáčků okořeníme a do štěrbiny vložíme několik koleček cibule. Takto nadívané špekáčky vložíme v několika patrech do sklenice, prokládáme cibulí a kozími rohy.

V hrnci smícháme ocet s vodou a necháme projít varem. Vzniklý lák dle chuti dosolíme. Vychladlým lákem zalijeme špekáčky ve sklenici tak, aby byla i horní vrstva zcela ponořena. Sklenici uzavřeme a uložíme na chladné a tmavé místo.

Milovníci ostřejších utopenců mohou do sklenice přidat nakládané nebo čerstvé chilli papričky.