Domácí utopenci

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: **10**

467 kalorií , **20 g** cukrů , **0 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: https://srecepty.cz/domaci-utopenci

Příprava

Svaříme vodu s octem, vsypeme celý (nikdy nedělit na několik nálevů!) obsah 100 g balení Nálevu na nakládání okurek, povaříme asi 4 minuty a necháme chladnout. Špekáčky oloupeme, rozkrojíme podélně napůl, ale nedokrojíme (můžeme nechat i vcelku) a do porcelánového hrnce či sklenice o objemu něco přes 2 litry (případně do skleněné třílitrové láhve), je vkládáme do vrstev rozevřeným řezem dolů střídavě s cibulí nakrájenou na kolečka. Prosypeme cukrem, přidáme nové koření, bobkové listy a zalijeme téměř chladným nálevem. Necháme stát ve špajzce 10 dní, pokud nevydržíme, alespoň týden.

Tip k receptu

Cukr moučku můžeme nahradit 2-4 kuličkami umělého sladidla, které rozpustíme ve vařícím nálevu. Pro pikantnější chuť můžeme do sklenice přidat 4-6 menších plátků křenu a 1/2 feferonky. Podáváme samostatně, s hořčicí nebo kečupem a pečivem.

Ingredience

- 1,5 l vody
- 0,5 l octa
- 500 g cibule
- 20 špekáčků
- 6 kuliček nového koření
- 3 bobkové listy
- 1 lžíce cukru moučka
- 1 balení Nálevu na nakládání okurek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Svačinka