

Utopenci



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 0min , Porce: **10**

906 kalorií , **0 g** cukrů , **75 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/utopenci>

Příprava

Vodu smícháme s octem, přidáme cukr, olej a necháme projít varem. Mezitím špekáčky oloupeme a rozkrojíme na půl. Cibuli nakrájíme na jemno a část vhodíme do sklenice. Přidáme část nového koření, 2 bobkové listy a několik špekáčků. Postup opakujeme, dokud sklenice není z 3/4 zaplněná. Nakonec zalijeme připraveným nálevem. Důkladně uzavřeme a dáme na 10 dní na tmavé studené místo.

▣ Tip k receptu

Nálev můžeme dochutit chilli papričkami, pepřem, chilli kořením, nastrouhaným křenem nebo nakrájenou paprikou.



Ingredience

- 20 špekáčků
- 1,5 l vody
- 0,5 l octu
- 4 větší cibule
- 1/2 lžičky nového koření
- 10 g cukru moučky
- 6 bobkových listů
- 5 lžic rostlinného oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Labužník, Párty občerstvení