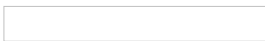


Utopenci narychlo



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 4dní 0h 20min , Čas vaření: 5min

Celkový čas: 4dní 0h 25min , Porce: **10**

147 kalorií , **12 g** cukrů , **3 g** tuků , **35 g** bílkovin

Autor: kaccka

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

Příprava

Ocet, olej, hořčici, Worcesterovou omáčku, kečup a vodu povaříme za stálého míchání na mírném ohni, přidáme chilli, sůl, pepř a mletou papriku podle chuti. Tím nám vznikne hladká hmota – nálev. Špekáčky a cibule nakrájíme na kolečka. Narovnáme do poloviny porcelánového hrnce či sklenice o objemu něco přes 2 litry (případně do skleněné třílitrové láhve), zalijeme nálevem. Zbylé špekáčky s cibulí lžící utlačíme, dolijeme nálevem a sklenici uzavřeme. Po vychladnutí můžeme konzumovat, ale chutnější je až za 2-4 dny, kdy se v chladu uleží. Pokud je nesníme.

▣ Tip k receptu

Špekáčky můžeme nahradit kabanosem nebo buřty. Podáváme samostatně, s hořčicí nebo kečupem a pečivem.

Ingredience

- 500 g špekáčků
- 4 větší cibule
- 4 lžíce octa
- 4 lžíce olivového oleje
- 4 lžíce plnotučné hořčice
- 4 lžíce Worcesterské (Worcesterové) omáčky
- 4 lžíce kečupu
- 8 lžic vody
- 1/2 lžičky chilli koření
- mletou papriku
- sůl
- pepř

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Labužník, Rodina, Dezert, Párty občerstvení, Svačinka