



Utopenci



Naše směs koření na utopence je pečlivě namíchaná tak, aby vynikla pikantní chuť a vůně, kterou mají praví utopenci mít.

Složení: hořčice bílá celá, pepř černý drcený, bobkový list drcený, nové koření drcené.

UTOPENCI

Ingredience: 1 l vody, 0,5 l octa, 1-2 PL směsi koření Utopenci, 2 PL cukru, 2 ČL soli, špekáčky (cca 8 ks), 2 bílé a 1 červená cibule, 1 červená a 1 zelená paprika, 2 stroužky česneku, plnotučná hořčice.

Do hrnce vlijte vodu, ocet, přidejte koření, cukr a sůl. Nálev přiveďte k varu a nechte několik minut probublávat. Špekáčky oloupejte, podélně nakrojte a propíchněte párátkem. Uvnitř potřete tenkou vrstvou hořčice, naplňte nakrájenou cibulí na plátky a zajistěte párátkem. Špekáčky vkládejte do sklenic střídavě s plátky cibule a česneku a proužky papriky. Nakonec zalijte scezeným, vychladlým nálevem. Sklenice uzavřete a nechte alespoň týden odležet v lednici.