

Utopenci - nejlepší co známe

 toprecepty.cz/recept/9563-utopenci-nejlepsi-co-zname

Vánoční slevy -20 % na naše kuchařky

Darujte jedinečný dárek na Vánoce



 **Chci skvělý dárek**

Chutný vyprošťovák, který od nepaměti rozjasňuje rána po veselé noci. Variací je nepřeberně, ale základní recept je léty osvědčený - příjemně pikantní a nálev lahodně kyselý. Mezi přáteli budou mít tito utopenci určitě úspěch.

Hodnocení receptu je 5,0 (143×)

[majda1512](#)

[135 názorů](#)

Doba přípravy 40 min

13. 1. 2010 12:20

-
-
-
-
- [+4](#)
- [další fotky](#)
- [Přidat fotku](#)





Suroviny

1 dávka

Postup přípravy

1. Jak rychle oloupat cibuli - návod
2. Utopenci a další naložené dobroty. Co všechno můžeme naložit?

Poznámka autorky receptu

Utopenců je mnoho druhů, každému chutnají jiné. Tento recept jsem získala od přítele, a každý kdo je ochutnal, byl nadšený.

Uvařeno (38x)

Přidat do oblíbených (1088x)

Přidat poznámku

Nahlásit chybu v receptu

Sdílejte s přáteli

Poslat recept

Přidat do oblíbených

Vytisknout

 Sdílet na Facebooku

 [Poslat na Messenger](#)

 [Poslat na Whatsapp](#)

Alternativy k tomuto receptu [Zobrazit více](#)



Utopenci

Recept ještě nebyl hodnocen 4,8
Jitka a Vlastik 60 min



Utopenci

Recept ještě nebyl hodnocen 4,1
dextra



Utopenci

Recept ještě nebyl hodnocen 4,6

Lendiiik 60 min

Načíst další

Komentáře

Vynikající, pochutnali jsme si. 😍

Manžel byl velice spokojený. Děkujeme za recept.

Já když koupím dobře naložené okurky, tak do toho láku přidám nakrájenou červenou cibuli, česnek, někdy feferonky. Špekáčky rozříznu, namáznou barbece omáčkou a do toho studeného láku je nacpu. Do té sklenice se vejdu tři. Dělam tak tři sklenice a do každé nacpu jinak našmalukádované špekáčky. Některé jenom natřené hořčicí, jiné nacpu kyselým zelím. A nechám to tam v chladu týden až čtrnáct dní, podle toho jak je lác kyselý a co do něj přidám.

Zdena K.: 👍 dnes jdu na to ,jsem zvědavá jak to dopadne. Přítel se na ně moc těší, tak je budu muset zamknout do sklepa ... 😊

Když jsme je udělali poprvé, shodla se celá rodina, že jsou ty nejlepší, co jsme kdy jedli. Když jsme je udělali podruhé, nechali jsme je ve spíži, a syn je potajmu vybral málem všechny během chvílky. Potřetí jsme je prozíravě schovali do sklepa, a když tam šel manžel nabrat na talířek, byly tam už jen dva. Dnes jsme udělali novou várku, a buď dám na soudek zámek nebo zalepím synovi pusu..... Fakt jsou úplně luxusní... 😍

Tonja: čím se video liší ? Tím, že se v nálevu nevaří feferonky? Mít čerstvé, jako mají na videu, také bych nevařila - na co? Vařila bych jen sušené. A jiný rozdíl mezi videem a psaným receptem nevidím.

Video se zase od psaného postupu liší! Proč? Kdo ty videa dotácí a proč psaný postup nedodrží?

Také přidávám pochvalu za recept, nejlepší utopenci, jaké jsme kdy jedli 😊 🍷

Jsou skvělé, dnes jdu dělat již podruhé, vždy dávám spolu s čertovskými špekáčky????????? mňamka veliká ??????????????

Recept je super, akorát ještě spekačky oloupu, rozkrojím a trochu uvnitř opeprím a vložím cibuli, nálev dělám stejný a jsou výborné 😊

Špekáčky se neloupou, nebo je lepší je oloupat?

Dnes jsem naložila, s cibulí, kořením a feferonkou, jen do nálevu jsem přidala cukr, 2 lžičky byly málo, nálev byl moc kyselý, ale prý už cukr nesladí jako kdysi (nevím, já si nesladím čaj ani kafe 😊).

Naprosto luxusní recept, maličko jsem ho vylepšila a to přidáním zelí (a červené cibule) a do nálevu jsem dala ještě bobkový list 😊 za mě naprostá mňamka :)

červená cibule pustila barvu a obarvila zelíčko na růžovo 😊

Jsou vážně luxusní! 👍 Díky moc za skvělý recept!

Super 👍

[Předchozí](#) [1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#)... [7](#)... [9](#) [Další](#)

Přidat komentář

Přidat komentář

Tématické fráze: utopenci recept nálev na utopence recept na utopence utopenci s cibulí recept recept na utopence ze špekáčků jak se dělají utopenci utopenci s cibulí utopenci recept utopenci utopenci ze špekáčků recept na utopence s cibulí utopenci nálev recept na dobré utopence lák na utopence utopenec recepty spekacky utopenci nakládání utopenců nálev na utopence recepty recepty na utopence recepty utopenci

Suroviny: špekáček, cibule, voda, ocet, sůl, cukr, koření nové koření,
pepř, feferonka