

Nejlepší utopenci: Recept na lák, po kterém budou dokonalé

recepty.blesk.cz/clanek/vareni/4515/nejlepsi-utopenci-recept-na-lak-po-kterem-budou-dokonale.html



Nejlepší utopence dělá lák, do kterého je naložíte, to je jasná věc. Základem je samozřejmě voda, ocet a cukr, abyste získali vyváženou sladkokyselou chuť. Tím magickým tajemstvím je ale správný poměr koření. Poradíme vám, jak na to.

Připravit naloženého utopence není žádná velká věda a netrvá to ani moc dlouho. Špekáčky, které se chystáte naložit, se prokládají s ostatními ingrediencemi, zalijí se lákem a pečlivě se uzavřou do vymyté a vysušené nádoby, ideálně s klipem nebo těsnicí gumou.

Základní recept má spousty variant, v některých rodinách přidávají do láku nejen pálivou papriku, ale taky okurky či zelí, případně další ochucovadla, jako je kečup či worcestr. Kvalitu konečného výrobku ovlivňuje také kvalita špekáčku a samozřejmě lák. Ze všeho nejdůležitější totiž je, aby měly utopenci správný šmak!

Základní lák na utopence

Budete potřebovat: 200 ml octa, špetku cukru a 1 lžičku soli, 2 bobkové listy, 2 lžičky černého pepře (celého), 1 lžičku nového koření a 1 rozdrcenou feferonku. Přísady na nálev povařte spolu s půl litrem vody po dobu zhruba dvou minut a nechte vychladnout.

Na utopence: 8 menších špekáčků, 1-2 cibule, 2-3 lžíce plnotučné hořčice, mletý pepř, 100 g nakládané kapie. Špekáčky oloupejte, podélně je rozkrojte, ale nedokrojte. Uvnitř řezu je opepřete, potřete plnotučnou hořčicí a proložte cibulí. Střídavě je pak vrstvěte do zavařovací lahve se zbylou cibulí a nakládanou kapií. Zalijte nálevem a nechte v ledničce uležet. Aby byly skutečně vynikající, doporučujeme je tam nechat minimálně 5 dnů.

Utopenci podle Dity P: Připravte si dokonalý vyprošťovák

Utopenci jsou naprostá klasika, která by neměla chybět v žádné správné hospůdce. K pivu totiž chutnají snad nejlépe. Oceníte je ale i den poté, co...[celý článek](#)



Lák na utopence s balsamikem

Budete potřebovat: 350 ml vody, 200 ml octa, 100 ml balasmikového octa, 7 kuliček nového koření, 10 kuliček černého pepře, 4 bobkové listy, 3 lžičky cukru, 1 lžičku cukru. Vodu a oba druhy octů přiveďte k varu, přidejte koření, sůl a cukr. Asi pět minut nechte nálev povařit a podle potřeby ochuťte.

Na utopence: 14 špekáčků, 1 chilli paprička, 2 lžičky pálivé papriky, 500 g kysaného zelí, 2 červené cibule, 3 žluté cibule, 2 stroužky česneku. Cibuli a česnek nakrájejte na plátky, chilli papričku na kolečka. Oloupejte špekáčky a rozkrojte asi do dvou třetin, vysypte je mletou paprikou, naplňte cibulí, česnekem a paprikou. Zbylou zeleninu promíchejte se zelím. Část ho dejte na dno zavařovací sklenice, na to dejte pár špekáčků a vrstvy postupně střídejte.

Nakonec zalijte špekáčky teplým nálevem, sklenici uzavřete a nechte v lednici odležet. Opět radíme – aspoň 5 dnů, budou pak mnohem chutnější.

11 receptů na guláše: Buřtguláš, segedín i na pivě! Všechny chutnají božsky.

Jen málokteré jídlo v kuchyni se dočkalo tolika variant jako právě guláš. Ať už jde o klasický guláš, ve kterém je maso, nebo guláš bezmasý, podstatou...celý článek



Lák na utopence s pivem

Budete potřebovat: 500 ml černého piva, 100 ml vody, 50 ml octa, 15 kuliček černého pepře, 10 kuliček nového koření, 7 listů bobkového listu, 1 lžičku chilli a 1 lžičku soli. Pivo s octem přiveďte k varu a přidejte všechno koření. Nechte asi pět minut povařit, pak ochutnejte a případně dochuťte. Nechte vychladnout.

Na utopence: 10-14 špekáčků, 5 lžic plnotučné hořčice, 5 cibulí, 2 papriky. Špekáčky oloupejte, nařízněte a vymažte hořčicí. Pak dovnitř kladte nakrájenou cibuli. Papriku nakrájejte na plátky a s cibulí pokladte dno sklenice. Potom přidávejte špekáčky a vrstvy střídejte. Nakonec zalijte nálevem, který by neměl být teplý a nechte v lednici 5 dnů uležet.

Návod na přípravu dokonalé bábovky! Už nikdy "zdrclá" nebo připečená

Dokonale upečená bábovka vyžaduje nejen dobrý recept a zkušené promíchání všech přísad, k perfektnímu výsledku potřebujete také správný výběr formy...celý článek



Nejlepší domácí paštiky, rychlé a levné. Hovězí, bůčková nebo kachní!

Masové paštiky jsou oblíbené, protože jsou to rychlé a poměrně levné svačinky či večere. A nejlepší jsou ty, které si sami doma vyrobíte, sice to není...celý článek

