

Utopenci podle mě

 recepty.cz/recept/utopenci-podle-me-19779



Suroviny.

počet porcí: neuvedeno

- 3

l sklenice *3 l od okurek*

- 1

kg špekáček

- 0,50

kg měkký salám

- 0,75

l voda

- 0,50

l ocet

- 6

ks sacharín

- hořčičné semínko

- cibule

- paprika *Zelená a červená*

- zelí *Plátky*

- česnek

- feferonka

- pepř celý

- nové koření

- bobkový list

- hořčice

Postup přípravy receptu

1

Špekáčky oloupeme a nařízneme. Uvnitř potřeme hořčicí a vložíme cibuli a plátek zelí, uložíme jednu řadu. Proložíme cibulí, dalšími plátky zelí, feferonkami, česnekem (nakrájený na plátky), zelenou a červenou papriku a uzavřeme řadou gothaje (asi 1 cm nakrájeného na plátky). Toto opakujeme až do naplnění 3litrové sklenice.

2

****Nálev:**** Svaříme vodu, ocet, nové koření, pepř, hořčičné semínko, sacharin, bobkový list a dvě lžičky soli a teplým lákem zalijeme špekáčky. Po vychladnutí dáme na týden do ledničky.

Komentáře k receptu

- [Marek Loula](#) | 6. 11. 2020 06:53
Zkusím, jen gothaj je tam asi zbytečný, když mám dobré špekáčky .
- vaclav | 30. 3. 2013 09:55
nemá chybu
- vlada | 28. 1. 2013 12:09
Diky za recept, prave sem naplnil zavarovacku, uz se tesim. Jak dlouho je muzu nechat odstat, nez se do nich pustim? A jak dlouho vydrzi po otevreni? Nepouzil jsem horcicy ani horcicne seminko, coz mam pocit je krome sacharinu prirodni prezervater. Diky
- jiri vacula | 4. 8. 2010 20:52
DĚKUJI
- ZDENEK RADIČ | 25. 7. 2010 19:23
dobry mooooooc

