

# Dokonalí utopenci podle receptu michelinského šéfkucháře Pavla Pospíšila vás vystřelí do nebe

[regiony.rozhlas.cz/dokonali-utopenci-podle-receptu-michelinskeho-sefkuchare-pavla-pospisila-vas-7686423](https://regiony.rozhlas.cz/dokonali-utopenci-podle-receptu-michelinskeho-sefkuchare-pavla-pospisila-vas-7686423)

22. června 2018

## Pochoutkový rok

Zdálo by se, že utopenci jsou jednoduchý recept, ale záleží na fíglech. Zná je michelinský kuchař Pavel Pospíšil. Jeho recept jsme zaznamenali a natočili i na video.

Náročnost snadné

|

Počet porcí 10

|

Délka přípravy 14 dní

|

Typ jídla předkrm

Zkuste si naložit slavné české utopence a za 14 dní vás jejich chuť dostane. Sklenice určitě bude brzy prázdná.

## 18 fotografií

Nejprve si připravíme nálev. Svaříme v 1 litru vody 500 ml kvasného octa, 2 lžíce cukru, 1 lžičku soli, 1 lžičku pepře, 1 lžičku nového koření, špetku chilli nebo kousek feferonky, 2 větvičky libečku a 5 bobkových listů. Necháme vychladnout.

Ingredience



- 8 buřtů (špakáčků)
- 2 červené cibule
- 2 bílé cibule
- 3 stroužky česneku
- 1 červená paprika
- 1 zelená paprika
- 2 snítky kopru



- Na nálev:
- 1 l vody
- 500 ml kvasného octa
- 2 polévkové lžíce krystalového cukru
- 1 kávová lžička soli
- 1 kávová lžička nového koření
- 1 kávová lžička pepře



- 1 špetka chilli
- 2 větvičky libečku
- 5 bobkových listů

Oloupeme 8 buřtů. Oloupat je musíme vždy, aby se chuť svařeného nálevu dostala dovnitř buřtů. Oloupané buřty rozřízneme podélně na čtvrtky.



Dále si nakrájíme na tenoučké plátky 2 červené cibule, 2 žluté cibule, 1 červenou a 1 zelenou papriku. Zeleninu společně s 3 přepůlenými stroužky česneku nakrájenými na plátky promícháme.

Pak do velké sklenice střídavě prokládáme zeleninu s nakrájenými buřty. Nakonec vše zalijeme vychladlým nálevem a navrch vložíme malou snítku čerstvého kopru a bobkové listy z nálevu.

Uzavřeme a dáme uležet na 14 dní do chladu.



## **Pavel Pospíšil**

Vařit začal už skoro před 60 lety. V roce 1981 získal svou první michelinskou hvězdičku. Jeho heslem je: „V jednoduchosti je krása!“ Své zkušenosti rád předává dál a stále se učí novým receptům. Inspiraci nachází nejen u svých kolegů, mladých kuchařů, ale i v receptářích našich posluchačů. Miluje svíčkovou na smetaně, vepřovou se zelím, pečeného králíka i další obyčejná česká jídla. Při vaření podle něj nesmí chybět sklenice dobrého vína.



Pavel Pospíšil a Patrik Rozehnal | foto: Martin Čuřík

Recept na utopence od michelinského kuchaře Pavla Pospíšila

3:46

autor: Patrik Rozehnal

Všechny díly pořadu na mujRozhlas

Jak nás naladíte na DABu

**Partneři**

---

**MORA**  
PLNÁ ŽIVOTA OD 1825

**MORA**

© 1997-2022 Český rozhlas

