

Nakládané buřtíky



Obtížnost:

Čas přípravy: 3dní 1h 20min , Čas vaření: 10min

Celkový čas: 3dní 1h 30min , Porce: **10**

1649 kalorií , **36 g** cukrů , **145 g** tuků , **46 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/nakladane-burtiky>

Příprava

Vodu, ocet, olej, Worcesterskou omáčku, hořčici, bobkové listy, nové koření, sůl, pepř a chilli koření dle chuti povaříme, až se rozpustí hořčice. Pak vmícháme kečup a necháme chvíli vychladnout. Do omyté 3 litrové sklenice skládáme špekáčky rozkrojené na půlky a prokládáme střídavě s na kolečka nakrájenou cibulí a pak zalijeme ještě teplým nálevem. Necháme minimálně 3 dny uležet v lednici nebo na dobře ukrytém místě.



Tip k receptu

Špekáčky můžeme nahradit buřtíky nebo točeným salámem. Pro ostřejší chuť můžeme přidat feferonky. Podáváme samostatně, s hořčicí, kečupem nebo nastrohaným křenem a pečivem.

Ingredience

- ✓ 560 ml vody
- ✓ 350 ml octa
- ✓ 140 ml rostlinného oleje
- ✓ 5 lžic Worcesterské (Worcesterové) omáčky
- ✓ 5 lžic plnotučné hořčice
- ✓ 5 bobkových listů
- ✓ 5 kuliček nového koření
- ✓ 1/4 lžičky soli
- ✓ 1/4 lžičky pepře
- ✓ trochu chilli koření
- ✓ 500 g špekáčků
- ✓ 12 lžic sladkého kečupu
- ✓ 3 cibule

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Svačinka