

Pikantní utopenci



Obtížnost:

Čas přípravy: 3dní 1h 0min , Čas vaření: 10min

Celkový čas: 3dní 1h 10min , Porce: 4

123 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: labe

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-utopenci>

Příprava

Špekáčky oloupeme, rozkrojíme a propícháme vidličkou nebo jehlou na ražniči. Papriky nakrájíme na proužky a cibuli na kolečka. Dáme vařit nálev z octa, vody, koření a feferonek a po 8 minutách přidáme proužky papriky. Uvedeme opět do varu a po 2 minutách přidáme nakrájenou cibuli a povaříme přibližně 2 minuty. Nálev vychladíme. Špekáčky plníme do lahve a zaléváme nálevem. Lahev uzavřeme a vložíme na 2 až 3 dny do chladničky.

Ingredience

- ✓ 11 špekáčků
- ✓ 2 papriky
- ✓ 5-6 cibulí
- ✓ 300 ml octa
- ✓ 500 ml vody
- ✓ 3 rozlámané feferonky
- ✓ 1 lžice hořčičného semínka
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ pár kuliček jalovce
- ✓ pár kuliček nového koření
- ✓ pepř celý
- ✓ pár kusů bobkového listu

Kategorie

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

