

UTOPENCI S KYSANÝM ZELÍM



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 0min , Porce: 12

379 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: omi.be

Odkaz: <https://srecepty.cz/utopenci-s-kysanym-zelim>

Příprava

Připravte nálev. Všechny suroviny dejte do hrnce spolu s 250 ml vody a přiveďte k varu. Mezitím podélně nařízněte špekáčky. Opepřete je, přidejte do řezu okurku a cibuli. Do lahve pak vkládejte vždy vrstvu zelí, trochu cibule, feferonky a špekáčky. Vše zalijte horkým nálevem. Zavíčkujte, nechte vystydnout a dopřejte utopencům alespoň týdenní odpočinek v chladu.

Ingredience

- 2 ks červená cibule
- 2 ks žlutá cibule
- 500 g kyselého zelí
- 12 ks feferonka
- 10 ks Okurky nakládané
- 12 ks špekáček
- 500 ml ocet
- 6 ks nové koření
- 10 ks pepř
- 4 ks bobkový list
- 1 lžička cukr krystal
- 1 lžička sůl

Kategorie

Česká, Labužník

