

# Utopenci



Obtížnost: 

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 0min , Porce: 10

906 kalorií , 0 g cukrů , 75 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Milena

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

## Příprava

Vodu smícháme s octem, přidáme cukr, olej a necháme projít varem. Mezitím špekáčky oloupeme a rozkrojíme na půl. Cibuli nakrájíme na jemno a část vhodíme do sklenice. Přidáme část nového koření, 2 bobkové listy a několik špekáčků. Postup opakujeme, dokud sklenice není z 3/4 zaplněná. Nakonec zalijeme připraveným nálevem. Důkladně uzavřeme a dáme na 10 dní na tmavé studené místo.



### Tip k receptu

Nálev můžeme dochutit chilli papričkami, pepřem, chilli kořením, nastrouhaným křenem nebo nakrájenou paprikou.



## Ingredience

- ✓ 20 špekáčků
- ✓ 1,5 l vody
- ✓ 0,5 l octu
- ✓ 4 větší cibule
- ✓ 1/2 lžičky nového koření
- ✓ 10 g cukru moučky
- ✓ 6 bobkových listů
- ✓ 5 lžic rostlinného oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Labužník, Párty občerstvení