

Utopenci

Kategorie: Nakládané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

špekáčky

cibule

voda

ocet

kuličky pepře

mletý pepř

feferonka

bobkový list

plnotučná hořčice

Postup

voda, ocet (asi 0,3333333333333333 vody), kuličky pepře, feferonku, bobkový list. Necháme dojít k varu, odstavíme a necháme zchladnout. Plnotučnou hořčici smícháme s mletým pepřem. Špekáčky oloupeme, nakrojíme do půlky, vevnitř potřeme opepřenou hořčicí, vložíme na kolečka nakrájenou cibuli (co nejvíc se vejde) a dáme do sklenice. Vrstvu prosypeme cibulí a klademe další vrstvu špekáčků. Tak pokračujeme do naplnění sklenice.

Pak přelijeme vychlazeným nálevem, zakryjeme a necháme uležet min. 5 dnů.