

Marinované vuřty

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g vuřtů (kabanosu, měkkého salámu, libereckých párků)

2 velké cibule

3 kyselé okurky

2 krabičky majolky

MARINÁDA:

1 lžíce plnotučné hořčice

2 lžíce oleje

2 lžíce octa

2 lžíce kečupu

1 lžíce worchestrové omáčky

1,5 lžičky cukru

0,5 lžičky pepře

sůl

Postup

Uzeninu, cibuli a okurky nakrájíme, zalijeme marinádou a promícháme s majolkou. Vlijeme do litrové sklenice a necháme v chladničce 1-2 dny proležet. Podáváme s pečivem jako velmi pikantní předkrm.