

Utopenci trochu jinak

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- párky 1 kg
- omáčka sojová 2 lžíce
- olej 2 lžíce
- ocet 2 lžíce
- cibule 6 ks
- okurka kyselá 1 ks
- omáčka tatarská 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hořčici, sójovou omáčku, olej a ocet ohřejeme v kastrůlku a po zchladnutí přidáme dvě lžíce tatarské omáčky.

Párky nakrájíme na kolečka, cibuli na měsíčky, okurky na kolečka.

Poté vmícháme připravenou olejovo-octovou směs. Na noc dáme utopence do lednice.

Chutnají druhý den nejlépe s čerstvým pečivem.