

Utopenci podle naší Jiřinky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- špekáčky 500 g
- cibule 3 ks
- ocet 4 lžíce
- olej 4 lžíce
- hořčice plnotučná 4 lžíce
- worcesterská omáčka 4 lžíce
- kečup 4 lžíce
- voda 8 lžíce
- sůl 1 špetka
- paprika mletá 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špekáčky oloupeme a nakrájíme na středně silná kolečka. Cibuli také oloupeme a nakrájíme na proužky.

Připravíme nálev smícháním všech ostatních surovin. Promícháme ho a necháme přejít varem.

Ještě teplým nálevem přelijeme uzeninu s cibulí. Po vychladnutí ji můžeme hned konzumovat, lepší je však nechat ji chvíli uležet.

