

# Cibulí nadívání utopenci

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** wencek



## Suroviny

**Porce:** 15

- špekáčky 15 ks
- nakládané kozí rohy 20 ks
- chilli papričky 5 ks
- cibule 4 ks
- ocet 400 ml
- voda 300 ml
- pálivá paprika 1 lžíce
- pepř černý mletý 1 lžíce
- sůl 0.5 lžička

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Bez vaření - např. u salátů

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 15

## Postup:

1. Špekáčky oloupeme a podélně je nařízneme, vnitřní strany uzeniny okořeníme paprikou smíchanou s pepřem
2. Do připravených vuřtů vložíme na kolečka nakrájenou cibuli, nadívané špekáčky vyložíme v několika vrstvách na sebe do sklenice, prokládáme kozími rohy a cibulí
3. V hrnci smícháme ocet s vodou a necháme projít varem, vzniklý lák dle chuti osolíme a necháme ho úplně vychladnout
4. Vychladlým lákem zalijeme špekáčky ve sklenici až po okraj (vše musí být potopeno!), dobře uzavřeme a dáme na chladné tmavé místo odležet.

Doporučení:

Kdo chce utopence ostřejší, přidá do sklenice i chilli papričky.

## Poznámka:

recept na jednu čtyřlitrovou láhev