

Pikantní utopenci

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kysané zelí 1 balíček
- cibule 1.5 kg
- párek (libový) 15 ks
- sterilovaná kapie 1 sklenice
- naložená feferonka 15 ks
- **nálev**
- vegeta 1 lžička
- deko 1 balíček
- bobkový list 2 ks
- celý černý pepř 10 kulička
- cukr 3 lžíce
- voda 1.5 l
- nové koření 7 kulička
- ocet 0.5 l

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejdříve si připravíme nálev. Vodu s octem, kořením a cukrem svaříme a necháme 5 minut vařit na mírném ohni. Nálev necháme vychladit. Pětilitrovou sklenici z okurek omyjeme. Zelí si otevřeme.

Mezitím si oloupeme cibule a nakrájíme na tenká kolečka. Klidně můžeme použít i kuchyňského robota. Všechny párky oloupeme a podélně v nich v polovině nařízneme otvor. Otvor otevřeme a naplníme kolečky cibule.

Dno sklenice pokryjeme cibulí a přidáme trochu kysaného zelí. Pak na něj rozložíme 3 naplněné párky. Mám vyzkoušené, že se vejdou 3, takže se musí trochu zmáčknout, ale ne roztrhnout. Na párky dáme opět vrstvu cibule, zelí a taky přidáme kapii. Opět dáme vrstvu párků, cibule, zelí a papriky. Pokračujeme do vyčerpání párků. Poslední vrstvou je cibule se zelím a paprikou.

Vychladlý nálev scedíme a zalijeme jím připravenou sklenici. Necháme obsah sklenice sednout, a pak do ní dolijeme zase část nálevu, aby bylo vše pečlivě ponořené. Zbytek nálevu můžeme použít nebo skladovat.

Utopenci potřebují aspoň týden, aby byli správně uleželí. Po třech dnech se už ale dají jíst taky, ale není to ono. Kdo chce, může jednotlivé vrstvy prokládat feferonkami. Budou pikantnější.