

Rychlí pikantní utopenci

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- uzenina 400 g
- cibule 4 ks
- **nálev**
- voda 15 lžíce
- nové koření 1 kulička
- sladký kečup 4 lžíce
- ocet 5 lžíce
- plnotučná hořčice 2 lžíce
- worcesterská omáčka 4 lžíce
- olej 4 lžíce
- bobkový list 1 ks
- chilli koření 3 špetka
- mletý černý pepř 1 špetka
- sůl 4 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Suroviny na nálev smícháme v kastrůlku. Nálev přivedeme k varu a povaříme asi 5 minut. Pak jej necháme vychladnout. Studený nálev scedíme a vmícháme kečup.

Zatím si můžeme připravit uzeninu a cibuli. Tu oloupeme. Cibuli i uzeninu nakrájíme na kolečka, cibuli na tenká, uzeninu na širší.

Kolečka uzeniny a cibuli střídavě skládáme do sklenice a postupně zaléváme nálevem. Je lepší dávat nálev postupně, protože se pak méně tvoří vzduchové bubliny.

Rychlé pikantní utopence dolijeme nálevem po okraj sklenice, utěsníme a necháme 3 - 7 dní uležet v chladničce. Rychlé pikantní utopence podáváme s přílohou podle chuti. Nejlepší je samozřejmě čerstvý chléb.