

utopenci v pikantním nálevu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 4

- špekáčky 8 ks
- středně velké cibule 2 ks
- sladkokyselé okurky 4 ks

• Nálev

- octa 2 lžíce
- vody 7 lžíce
- sůl 10 ml
- pepř celý 5 kulička
- Nové koření 5 kulička
- bobkový list 2 plátek
- olej 1.5 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Osolenou vodu, svaříme s kořením, přilijeme ocet, necháme přejít varem a nálev dáme vychladit.

Oloupané cibule rozkrájíme na plátky a rozebereme na kolečka. Okurky nakrájíme na plátky. Špekáčky oloupeme, přepůlíme naskládáme do vhodné velké sklenice, proložíme cibulí, okurkami, zalijeme prochlazeným nálevem a olejem a dáme do lednice proležet.

Poznámka:

kdo chce může si tam dát ještě feferonku nebo trochu chilli