

Utopenci (58801)

Normovaný počet porcí: 10

Ingredience (suroviny):



Finální vzhled pokrmu:



1. 2.



3. 4.



5. 6.



Utopenci

Plněné špekáčky v nálevu, v zářezu naplněné zeleninou.

Ingredience 10 porcí

1330 g	špekáčky
240 g	cibule
70 g	okurky sterilované
90 g	paprika sterilovaná
20 g	paprika mletá sladká
100 g	ocet
20 g	cukr krystal
2 g	nové koření
3 g	pepř celý
1 g	bobkový list
200 g	voda
20 g	sůl

Postup přípravy:

Uvaříme si nálev. Do vody nalijeme ocet, přidáme cukr, sůl, celý pepř, nové koření a bobkový list. přivedeme k varu a vaříme 10 minut. Nálev vychladíme.

Špekáčky podélně rozkrojíme tak, aby se ve špekáčku vytvořila mezera.

Vnitřek špekáčku potřeme mletou sladkou paprikou rozmíchanou s trochou vody.

Do mezery ve špekáčku vložíme plátek kyselý okurky, kousek sterilované papriky a klínek cibule.

Naplněné špekáčky naskládáme těsně vedle sebe do sklenice. Při skládání je prokládáme zbylou cibulí.

Obsah sklenice zalijeme vychladlým nálevem. Dobře uzavřeme a uložíme do lednice. Necháme marinovat nejméně 3 dny.

Video z přípravy na YouTube:

<https://youtu.be/SwKCXCdA83o>

nebo na webu školy:

<https://www.euroinstitut.net/vyukova-idea/priprava-pokrmu/>.