

Pikantní utopenci

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

8 ks	špekáček
8 lžiček	dijonská hořčice
8 ks	kyselé okurky
8 ks	malé naložené chilli papričky
4 stroužky	česnek
4 ks	cibule (žlutá i červená)
	čerstvá paprika (žlutá i červená)
1 litr	voda
1/2 litru	ocet
2 dl	černé pivo
1 lžička	sůl
2 lžíce	cukr
5 ks	bobkový list
1 lžička	celé nové koření
1 lžička	celý černý pepř
1 lžička	hořčičné semínko



Postup přípravy

Špekáčky podélně nařízneme a potřeme dijonskou hořčicí. Dovnitř vložíme také okurky, chilli papričky, plátky česneku, cibule a proužky papriky. Takto nadté špekáčky vkládáme do čisté sklenice o objemu 3 litry. Poté si do hrnce nalijeme vodu s octem a černým pivem. Přidáme sůl, cukr a veškeré koření. Necháme projít varem. Připravený lák přelijeme přes špekáčky, sklenici uzavřeme víčkem a uložíme na chladné a tmavé místo. Zhruba za 4 dny budou úžasně uleželé a můžeme je podávat.

Poznámka: Základem utopenců jsou kvalitní špekáčky. **Dejte si pozor, abyste špekáček nezaměnili s buřty, vuřty či opékáčky!** Pouze špekáček musí splňovat České technické normy a obsahovat minimálně 40 % masa a maximálně 45 % tuku.