

UTOPENCE

bez piva, ako chlap bez ženy.



Suroviny

- 2 kg [špekáčky](#)
- [cibuľa](#)
- [uhorky kyslé](#)
- [feferónky](#)
- [cesnak](#)
- [ocot](#)
- [koreniny](#)
- [paprika farebná](#)

Postup receptu

Nachystala a narezala som si všetky suroviny, špekáčky som stiahla z kože- trochu narezala, uvarila nálev-1l octu, 1,3l vody, soľ, cukor, bobkový list, celé čierne korenie-prevarila a nechala vychladnúť. Nálev musí byť kyslý až sa Vám uši skrútia

UTOPENCE bez piva, ako chlap bez ženy.



Suroviny

- 6 ks [špekáčky](#)
- 3 ks [cibuľa](#)
- 1 ks (hlavička) [cesnak](#)
- 4 ks [uhorky sladkokyslé](#)
- 2 ks (nemusia byť) [feferónky](#)
- 1 ks [bobkový list](#)
- 20 ks [korenie štyroch farieb](#)
- 2 ks [korenie nové celé](#)
- 1/2 KL [sol'](#)
- 1/4 KL [cukor](#)
- 2 dl [ocot](#)
- 5 dl [voda](#)

Postup receptu

Prichystáme si hlavné suroviny. Hlavne špekáčky musia byť originál od mäsiara, nie zo supermarketu. Olúpané špekáčky si narežeme z jednej strany do polovičky a naplníme ich plátkami cesnaku, z vrchu a zospodu ich ešte niekoľko krát mierne narežeme, aby lepšie presiakli nálevom. Do primeraného zaváraninového pohára vrstvim na kolieska nakrájanú cibuľu, uhorku a špekáčky. Ak nám zostal cesnak, tiež ho pridávame medzi vrstvy aj s feferónkami. Nakoniec si urobíme nálev s korenia, bobkového listu, cukru, soli, vody a octu, ktorý varíme 5 minút a vychladený vlejeme do pohára. Zavrieme viečkom, alebo celofánom a uložíme na chladné miesto na 7 dni. Ja osobne sa už nemôžem dočkať.