

## Utopence

Written by codify

Sunday, 01 August 2010 20:30 - Last Updated Tuesday, 25 September 2012 16:40

---

There are no translations available.

Receptov na utopencov je "celá kopa". Samozrejme, že "koumáci" skúšajú rôzne prieniky receptúr a tak vznikajú rôzne zaručené a tie "najlepšie" recepty. A jeden taký univerzálny, vyskúšaný a náš máme aj my a sem tam v roku si ho aj "zhotovíme" a potom vychutnávame...

Náš osvedčený recept na utopencov do štvorlitrového pohára :

- 2 kg špekáčikov plus dva kusy
- 0,8 kg cibule
- 600 ml octa (silný)
- 1 čajová lyžica soli - kopcom
- 16 guličiek nového korenia
- 16 guličiek čierneho korenia
- 2 polievkové lyžice cukru
- čili papričky podľa chuti 4 až 8 ks alebo feferóniek



Najskôr si pripravíme nálev. Dáme variť 0,75 l vody s octom. Vo vare pridáme soľ, cukor, korenie a chilli

Špekáčiky olúpeme a nakrájame pozdĺžne na polovičky alebo na štvrtky. Olúpanú cibuľu nakrájame na

## Utopence

Written by codify

Sunday, 01 August 2010 20:30 - Last Updated Tuesday, 25 September 2012 16:40

---



Vychladnutý nálev nalejeme do pohára, do plna a uzavrieme.

Aby sa chute dobre naštartovali doporučujem jeden deň ponechať v izbovej teplote a potom aby sa dobre

Podávanie je pomerne jednoduché, pretože ak sa porcia pozdáva, môžeme si pridať...Je to vhodná a rýchla

**Napísané špeciálne pre Pištu Kršáka z Ilavy...**