

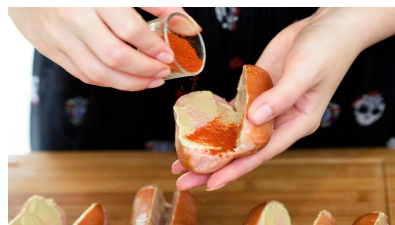
Pikantní utopenci

Ingredience pro 3 zavařovací sklenice: 1 kg špekáčků, 2 cibule, plnotučná hořčice, sladká paprika, feferonka

Na nálev: 20 kuliček pepře, 8 kuliček nového koření, 3 bobkové listy, 1 lžička soli, 300 ml octa, 600 ml vody.



Krok 1: Nejprve si připravte nálev: koření, sůl, ocet a vodu přiveďte k varu a nechte asi 5 minut probublávat. Stáhněte z plamene a pusťte se do zbytku.



Krok 2: Špekáčky oloupejte, prokrojte, ale úplně nedokrojte a zevnitř potřete hořčicí a posypte paprikou.



Krok 3: Cibule nakrájejte na půlkolečka. Do každého špekáčku vložte plátek cibule, spojte párátky.



Krok 4: Ve vrstvách skládejte do sklenic střídavě se zbylou cibulí a feferonkami.

Na závěr vše přelijte ještě teplým nálevem a po vychladnutí nechte v lednici asi 5 dnů odležet.