

Hořčicoví utopenci se zelím

 recepty.cz/recept/horcicovi-utopenci-se-zelim-156243



autor: [recepty73](#)

4.3

hodnotilo: 27

Suroviny

počet porcí: neuvedeno

- Množství dle chuti
 - špekáček
 - cibule
 - hořčice plnotučná
 - kysané zelí
 - pepř mletý

- Nálev
 - ocet
 - voda
 - nové koření
 - pepř celý
 - bobkový list

Postup přípravy receptu

1

Pokud nám vadí střívko na uzenině, špekáčky oloupeme. Poté hluboko prořízneme, ale nedokrojíme. Špekáčky uvnitř opeříme, potřeme hořčicí (může být i pikantní, křenová, dijonská...), vložíme půlkolečko cibule a co dovolí místo v průřezu, přidáme i zelí. Špekáčky naskládáme natěsno do sklenice, dle chuti proložíme zelím a cibulí. Vše zalijeme lákem, který jsme po svaření nechali vychladnout.

2

Nálev:

3

Vodu a ocet můžeme dát v poměru 1:1, ale pokud nemáme rádi utopence příliš kyselé, tak vody dáme o něco více. Na dva decilitry nálevu dáváme zhruba 3 kuličky nového koření, 6 kuliček pepře a jeden bobkový list. Koření můžeme ponechat v nálevu nebo ho vyndáme.

4

Utopence necháme alespoň dva dny v chladu proležet. Podáváme s chlebem a pivem.

Pokud chceme mít utopence naplněné co nejvíce, můžeme do nich vykrojit klínek. Vykrojený klínek můžeme vložit do sklenice s utopenci, zelím a cibulí.

Nenechte si ujít sezónní inspirace a recepty!

Zaregistrujte se k odběru newsletteru a my vám každý týden zašleme osvědčené tipy.

Souhlasím s podmínkami pro užívání služby informační společnosti a seznámil/a jsem se s informací o zpracování osobních údajů. Tato stránka využívá služeb Google reCAPTCHA, na kterou se vztahují Smluvní podmínky a Zásady ochrany osobních údajů společnosti Google.

Komentáře k receptu

- Radek | 18. 7. 2016 21:30
Super utopení! Bezvadný.
- Vašek | 16. 9. 2015 16:16
Na proležení jsem jim dal šest dnů a pak jsme jim dali za uši.



Kategorie: Předkrmy, chuťovky & svačiny Jednohubky

Maso & ryby & mořské plody Uzeniny & mleté maso

Utopenci Zelenina

Maso Pokrmy Chuťovky Ze zeleniny Slané Uzeniny Dopolední

svačina Svačina Večeře Chlazení Narozeniny Výjimečný den

Posvícení Oslava Silvestr Návštěva Slovník pojmů