

Pikantní utopenci

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

15 ks	špekáček
15 lžíčka	dijonská hořčice
15 ks	kyselé okurky
15 ks	malé naložené chilli papričky (popř. 1 červená paprika a trochu chilli)
4 ks	cibule
3 dl	ocet
3 dl	voda
1 dl	černé pivo
1 lžíce	celý černý pepř
1 lžíce	celé nové koření
1 lžíce	hořčičné semínko
6 ks	bobkový list
	sůl



Postup přípravy

Špekáčky podélně nařízneme a uvnitř je potřeme dijonskou hořčicí (na každý špekáček dáme zhruba jednu lžíčku hořčice). Do špekáčku vložíme také okurky, chilli papričky (popř. proužky červené papriky s troškou chilli) a kousek cibule. Takto nadité špekáčky vkládáme do čisté velké sklenice (o objemu asi 4 litry) a prokládáme je zbylou cibulí nakrájenou na kolečka. Nyní si do hrnce nalijeme ocet s vodou a černým pivem a přidáme veškeré koření. Necháme projít varem a podle chuti osolíme. Připravený lák necháme trochu vychladnout a poté jej ještě teplý (včetně koření) přelijeme přes špekáčky (musí být všechny potopené). Sklenici uzavřeme víckem a uložíme na chladné a tmavé místo. Zhruba za 4 dny budou špekáčky úžasně uleželé a můžeme je podávat. Nejlepší jsou s čerstvým chlebem a vychlazeným pivem.

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