

UTOPEENCE



2x 7dcl pohár



30 min

Utopence sú klasickým českým krčmovým jedlom k pivu. Ide o špekáčky (hov. špekáčky), ktoré sú olúpané, rozkrojené a naložené do sladkokyslého nálevu s cibuľou a ďalšími druhmi zeleniny. Môže sa jednať o papriku, baranie rohy, kápiu, kyslé uhorky, kapustu a podobne. Najčastejšie sú uložené v zaváracích pohároch a až do konzumácie odpočívajú týždeň, ideálne aspoň dva, v chlade. Jedia sa len s chlebom a zapíjajú, ako už bolo spomenuté, pivom. V českých „hospůdkách“ patria medzi najpopulárnejšie jedlá. Rovnako populárne sú však aj na Slovensku.

BUDETE POTREBOVAŤ:

1 kg kvalitných špekáčikov
5 väčších kyslých uhoriek
10 nakladaných baraních rohov
2 nakladané kápie
4 cibule
4 strúčiky cesnaku

Nálev:

400 ml vody
300 ml octu
1 lyžica kr. cukru
po lyžičke: nové korenie,
čierne korenie celé
6 bobkových listov
1 lyžička soli

A TAKTO NA TO:

1. Začnite prípravou nálevu. Do vody s octom prihoďte koreniny, cukor a soľ a priveďte k varu. Odstavte a nechajte vychladnúť.
2. Špekáčky olúpte a narežte na polovice. Rovnako nakrájajte uhorky a kápiu na väčšie kusy, cibuľu na plátky, cesnak stačí len olúpať. Špekáčky a zeleninu rozdeľte do pohárov a zalejte vychladnutým nálevom. Dobre uzavrite a nechajte v chlade odpočívať aspoň týždeň, ideálne viac.

