

# Utopenci aneb - „Naložené špekáčky s kysaným zelím“

<https://varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/utopenci-aneb-nalozene-spekacky-s-kysanym-zelim.html>

Už jako „náctiletá“ byly utopenci můj první pokus připravit si jídlo, které je podle mého gusta. Nikdy nesmí chybět na Silvestra ani při letním venkovním posezení s přáteli. Léty jsem přípravu utopenců dokonale vyladila. Utopenci jednoznačně do mého seznamu oblíbených jídel patří.

## Na přípravu 3 - 6 porcí budeme potřebovat

- 6 kusů [špekáčků](#) (600 g), kupte si opravdu kvalitní špekáčky
- 350 g nepropláchnutého [kysaného zeli](#)
- 2 bobkové listy nalámané na 2-3 kusy
- [Chilli papričku](#) - množství podle své volby
- 2 středně velké [cibule](#) (červená a žlutá)
- 1 polévkovou lžící olivového oleje
- 1 kávovou lžičku mleté pálivé papriky
- Sklenici o obsahu 1,5 litru
- Čtverec celofánu
- 2 špátle (používají na ORL, když se vám dívají do krku a já je používám na nakládání)
- Gumičku nebo provázek na uchycení celofánu

## Na nálev si připravíme

- 400 ml vody
- 300 ml kvasného octa
- 25 g soli
- 50 g krupicového cukru
- 1 větvičku tymiánu
- 8 kuliček [nového koření](#)
- 16 kuliček barevného pepře
- 1 bobkový list, přelomený na několik částí

## Postup přípravy utopenců naložených s kysaným zelím

Nejprve si připravíme lák na naložení. Všechny uvedené suroviny pro přípravu láku dáme do hrnce, promícháme a dáme vařit.

Od bodu varu vaříme lák 10 minut na mírném ohni. Hrnc s nálevem odstavíme a necháme téměř vychladnout.

[Špekáčky](#) oloupeme a ze strany podélně nařízneme, aby se daly rozevřít jako kniha. Olivový olej smícháme s pálivou paprikou. Štětcem nebo peroutkou důkladně obě strany každého špekáčku touto směsí potřeme.



### **Nakrojené špekáčky, potřené olivovým olejem s pálivou paprikou**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

[Cibule](#) oloupeme a nakrájíme je na kolečka. Do každého buřtíku vložíme jedno kolečko cibule červené a jedno kolečko cibule žluté. Buřtíky zavřeme jako knihu.

### **Kombinace špekáčků, octa, cibule, kysaného zelí, pálivé papriky a [chilli](#) je famózní.**

Na dno sklenice položíme třetinu [kysaného zelí](#). Pak dva naplněné buřtíky, jeden nalámaný bobkový list a část nakrájené cibule.

Tento postup opakujeme ještě 2x. Poslední dva špekáčky zajistíme křížem dvěma špátlemi pod hrdlem sklenice.

Špátle dávám proto, aby [špekáčky](#) byly po celou dobu naložení ponořené v nálevu. Prodávají je ve zdravotnických potřebách a 100 ks stojí 45 Kč.

Když nemám své kysané zelí, nahrazuji ho stejným množstvím nakrájené čerstvé cibule na kolečka nebo na tenčí měsíčky.

### **Lák naléváme do sklenice vždy vychlazený.**

Nyní do sklenice se zelím a buřtíky nalijeme téměř vychlazený lák.

Sklenici necháme asi 2 hodiny nezakrytou, aby obsah dokonale vychladl. Na otvor sklenice pak položíme celofán, který zajistíme gumičkou nebo zavážeme provázkem.

Sklenici uložíme do lednice nebo studeného sklepa a necháme zrát přibližně týden. Přiznám se, že tak dlouho to nikdy nevydržím.

S čerstvým chlebem s křupavou kůrčičkou a pěnivým mokem je to královská hostina, i když je podávána třeba na chalupě nebo v kempu u vody.

A co vy, máte také rádi utopence. Napište mi, jak vám chutnaly nebo ještě lépe, jak je připravujete u vás doma.