

**Nalož si**



**UTOPENCE**

**Klikni si**

## Utopenci z gothaje s cibulí

### Suroviny:

Gothajský salám 2 kg, cibule 6 ks, ocet 3/4 litru, pepř mletý, bobkový list, sůl a podobně

### Postup:

Nakrájíte gothaj na tenké centimetrové plátky (trojúhelníčky, kostky..), cibuli na kolečka. Do velké lahve od okurek dáváte na střídačku cibuli a salám, popepříte, přidáte bobkový list, můžete přidat i cokoliv jiného - nové koření, mletou papriku, čili papričky, feferony, nakládanou papriku nebo okurky, nakonec zalejete octem (čím víc, tím líp) lžičku soli a vodu - klasicky za studena nebo si můžete nálev svařit předem a nechat ho raději vychladnout - pozor, gothaj taje víc než buřty).

## Fajnšmekrovi utopenci

### Suroviny:

2 kg špekáčků, 1,5 kg cibule, 10 kyselých okurek, 2 sterilované kapie (popř. feferonky), 0,65 l vody, 0,5 l octa, 1/2 sáčku Deku na okurky, 3 lžice cukru, 1/4 lžičky soli, 1/4 lžičky mletého černého pepře, 1 lžice oleje, 10 kuliček pepře, 10 kuliček nového koření, 4 bobkové listy, 1 stroužek česneku, 1 lžice sójové, 1 lžice worchestrové omáčky.

Postup: Špekáčky oloupeme a podélně nařízneme. Okurky nakrájíme na plátky a vložíme do naříznutých špekáčků. Cibuli a kapii nakrájíme na nudličky. Vše skládáme do 3,5 l lahve od okurek (cibule, špekáčky, sem tam kapie, cibule atd.). Dobře upěchujeme a zaléváme teplým (ne vařícím) nálevem (jsou dříve hotové). Dobře uzavřeme celofánem a gumičkou a necháme v chladu uležet nejméně týden.

## Utopenci se zelím

### Suroviny:

špekáčky, chilli koření, cibule, kysané zelí

Nálev: 1/2 l octa, 1/4 l vody, 20 x cukerin, 4 kuličky nového koření, 4 kuličky celého pepře, 4 bobkové listy, 1 lžička soli

### Postup:

Špekáčky podélně nařizneme, opeříme, přidáme chilli dle chuti a vložíme cibuli. Do 4 litrové lahve prokládáme vrstvu zelí vrstvu cibule a špekáčky. Nakonec přidáme feferonku. Vše zalijeme horkým nálevem.

## Utopenci s mrkví

### Suroviny:

15 špekáčků, 2 nastrohané mrkve, plnotučná nebo francouzská hořčice, 3-4 bobkové listy, 6-8 kuliček nového koření, asi 40 kuliček černého pepře, kousek feferonky, 4 sterilované podélně na plátky nakrájené okurky, 8 stroužků česneku nakrájeného na plátky, ocet, nálev z Deka podle návodu, oslazený 3-5 kousky sacharinu, 5-6 středních cibulí nakrájených a rozebraných na kolečka.

### Postup:

Špekáčky sloupneme, z jedné strany podélně nařizneme asi do poloviny, z druhé strany uděláme 3-4 méně hluboké příčné řezy. Do příčných řezů vložíme plátky česneku, pak podélný řez vytřeme hořčicí a vložíme do něho plátek okurky. Řezy s náplní zamáčkeme. Do sklenice vrstvu cibule, vrstvu zeleniny, vrstvu špekáčků, vrstvu cibule, vrstvu zeleniny, vrstvu špekáčků, horní vrstva cibule. Do vychladlého nálevu přidáme 1 dl octa, zamícháme a zalijeme (vše musí být ponořeno). Zakryjeme alobalem a necháme 7-10 dní v chladu (dole v ledniče) uležet. Zbytek nálevu můžeme použít na dolévání, když bude potřeba, a schovat napříště.

## **Kubasovi Mastňáci**

### **Suroviny:**

Špekáčky bez špeku nebo točeňák, cibule (vhodnější je žlutá nebo bílá, červená zase osvěží estetický dojem), česnek, voda, ocet, olej, cukr, sůl, hořčičné semínko, celý pepř, nové koření, koriandr, bobkový list.

### **Postup:**

Točeňák svlékneme ze střívka (beztak je asi umělé) a nakrájíme na kolečka. Na kolečka nakrájíme také cibuli (spíš víc než míň). Na pětilitrovku Mastňáků je třeba asi tak 1,3 kg uzeniny a 3 - 4 větší cibule. Připravíme si asi tři stružky česneku, nakrájené na plátky.

Když máme cibuli a salám připravené, rozjedeme to nejdůležitější - lák. Dáme vařit cca 2 litry vody, 2 deci octa a cca 0,5 litru oleje. Přidáme cukr a sůl tak, aby lák nechutnal ani příliš sladce, ani příliš slaně. Dobře je sypat to do hrnce pomalu a postupně a průběžně ochutnávat. Přidáme 4 bobkové listy, lžičku nebo dvě hořčičného semínka, lžičku koriandru, 20 kuliček pepře a 15 kuliček nového koření. Lák povaříme, dochutíme podle gusta.

Mezitím si připravíme Mastňáky do sklenice. Na dno patří mocná vrstva cibule. Na ní klademe ve dvou vrstvách kolečka točeňáku. Pak zas cibule (a česnek) a zase salám a tak až nahoru. Když je sklenice plná, zalijeme buřtíky horkým lákem, zavíčujeme sklenici a víčko ještě překryjeme sáčkem (celofánovým nebo mikrotenovým). Mastňáci jsou hotoví za dva až tři dny. Nejlépe ale chutnají třetí týden. To je ale potřeba je sníst, protože čtvrtý týden už tak dobří nejsou (chytnou příliš kyselost octa).

## **Utopenci s worcesterem**

### **Suroviny:**

50 dkg kabanosu, buřtů nebo špekáčků

4 větší cibule

### **Nálev:**

4 lžíce octa, 4 lžíce oleje, 4 lžíce plnotučné hořčice, 4 lžíce worcesteru, 4 lžíce kečupu, 8 lžic vody, 1/2 lžičky chilli, sůl a pepř, papriku

### **Příprava:**

Uzeninu a cibuli nakrájíme na kolečka. Narovnáme do sklenice (asi do poloviny), zalijeme nálevem, zbylou uzeninu s cibulí lžící utlačíme, dolijeme nálevem a sklenici uzavřeme.

### **Nálev:**

Ocet, olej, hořčici, worcester, kečup a vodu povaříme za stálého míchání na mírném ohni, přidáme půl lžičky chilli, sůl, pepř, papriku (podle chuti).

Když vznikne hladká hmota, teplá se nalije na uzeninu. Po vychladnutí můžeme konzumovat, ale chutnější je až za několik dnů (2-4 dny), kdy se v chladu uleží (pokud ji ovšem nesežer..e ☺)

**Nalož si**



**H  
E  
R  
M  
E  
L  
Í  
N**

## **Beanův nakládaný hermelín**

### **Suroviny:**

Hermelíny – nejlépe se zeleným pepřem Česnek – podle chuti Paprika sladká, pálivá, příp. chilli Feferonky kulaté

Pepř celý – může být černý, bílý, červený, zelený – je to spíš pro oko Jalovec, tymián, rozmarýn – lze nahradit provensálským kořením Černé olivy Cibule Bobkový list Olivový olej – může být i rostlinný Sterilovaná červená kapie

### **Postup:**

Česnek rozmačkáme a smícháme s červenou a pálivou paprikou. Poměr záleží na vaší drsnosti, já dávám 5/1. Hermelíny rozkrájíme a hmotou vymažeme. Vložíme kolečko cibule a půlky oliv. Dáme do sklenice a prokládáme cibulí, feferonkami, olivami, kořením, kapií. Zalijeme olejem a necháme alespoň týden být.

## **Nakládaný hermelín jemně kořeněný**

### **Suroviny:**

4 hermelíny,  
9 stroužků česneku,  
2 pálivé papričky,  
na špičku nože sladké nebo pálivé papriky,  
15 kuliček jalovce,  
10 kuliček černého pepře,  
10 kuliček zeleného pepře,  
2 kávové lžičky tymiánu,  
1 kávová lžička rozmarýnu,  
2 bobkové listy,  
olej

### **Příprava:**

Tymián, rozmarýn, jalovec, černý pepř a papričky rozdrťte a smíchejte s paprikou a rozdělte na devět dílků. Hermelíny rozkrojte na polovinu. Na dno sklenice (sklenice by měla být tak široká, jako jsou kolečka hermelínu, jinak spotřebujete hodně oleje) dejte nakrájený stroužek česneku a jeden dílek koření, na to plátek hermelínu a pokračujte až do doplnění sklenice.

Vrch posypte posledním dílkem koření, přidejte kuličky zeleného pepře, po stranách vložte bobkové listy a zalijte olejem. Špejli zasunujte do sklenice tak, aby vyplavaly všechny vzduchové bubliny a olej pronikl všude. Zavíčkujte a neotevírejte dříve než za čtyřadvacet hodin.

## **Nakládaný Hermelín klasik**

### **Suroviny:**

400 g Hermelínu, 100 g cibule, 2 stroužky česneku, 1 dl oleje, 1 červená pálivá paprika, nové koření, celý pepř, bobkový list

### **Postup:**

Sýr nakrájíme na 6 - 8 dílků, vložíme do skleněné nádoby spolu s pokrájenou cibulí, česnekem a paprikou. Zalijeme olejem, dobře uzavřeme a necháme v chladu 6 - 10 dnů uležet.

## **Nakládaný ementál**

### **Suroviny:**

po 1 sklenici nakládané cibulky, kousků papriky a malých okurek, 500 g ementálu, 2 snítky rozmarýnu, 8 bobkových listů, 10 kuliček černého pepře, 500 ml olivového oleje

### **Postup:**

Cibuli, kousky papriky a okurky vložíme do síta a necháme dobře okapat. Ementál nakrájíme na 3-4 cm velké kostky. Kousky ementálu, zeleninu, rozmarýn, bobkový list a zrnka pepře naskládáme do uzavíratelné sklenice. Všechny přísady zalijeme olejem tak, aby byly zcela ponořené. Přes noc necháme uležet (min.4 hodiny).

## **Nakládaný hermelín se "špekáčkama"**

### **Suroviny:**

Hermelín špekáčky DEKO (kořeněná směs k nakládání zeleniny) cibule (hodně) česnek ocet bobkový list nové koření celý pepř nakládaná kapie i s nálevem Harisa (sterilizovaná pikantní zeleninová směs) feferonka (já jsem použil sterilizovanou) olej

### **Postup:**

Připravil jsem si nálev - přiměřeně vody ve které jsem rozvařil (cca 5 minut) přiměřené množství DEKA (tak, aby to bylo jedlé - možná trošku slanější - ostatní suroviny sůl trošku stáhnou), ocet, nové koření, celý pepř, bobkový list a velké množství cibule nakrájené na kolečka (ovařená v nálevu z DEKA byla super)- nechal jsem prochládnout; hermelín jsem nakrájel na malé kousky, špekáčky na stejnou velikost, rovnal jsem je do nádoby, prokládal jsem česnekem nakrájeným na kolečka, cibulí z nálevu, nakládanou kapií, trošku Harisy; celé jsem to potom zalil prochládlým nálevem včetně veškerého použitého koření, taky jsem použil nálev z kapie a trochu oleje.

## **Naložený hermelín ala Jamajka**

### **Suroviny:**

4 hermelíny, 1 větší cibule, 4 olivy, česneková pasta, olej, červená paprika sladká, provensálská pasta nebo koření

### **Příprava:**

Hermelíny rozkrojíme podélně. Jednu polovinu natřeme zevnitř provensálskou pastou (nebo posypem provensálským kořením), druhou natřeme česnekovou pastou, položíme kolečko cibule a rozpůlenou olivu. Přiklopíme druhou půlkou hermelínu a dáme do sklenice. Lehce zaprášíme červenou paprikou na povrchu. Zalejeme olejem a dáme do lednice uležet na pár dní (záleží na zralosti hermelínu). Cílovou chuť této speciality můžete ochutnat v pivnici Jamajka, Staropramenná 23, Praha 5 - Smíchov (3 minuty od Anděla). Doporučená příloha: Pivo v Jamajce.

## **Nakládaný pokrájený hermelín**

### **Suroviny:**

5 hermelínů,

1 -2 cibule,

2-3 stroužky česneku,

5 polévkových lžic oleje,

sójová omáčka,

1-2 polévkové lžice octa,

mletá paprika sladká,

bílý mletý pepř nebo 5 kuliček celého bílého pepře,

3-4 kuličky nového koření,

nalámaný bobkový list

### **Příprava:**

Do misky nakrájíme hermelíny na drobné kostky, přidáme najemno pokrájenou nebo nastrouhanou cibuli, vylisovaný česnek, 5 polévkových lžic oleje, zakapeme sojovou omáčkou (hodně), přidáme ocet, mletou papriku (pokud to chceme ostřejší, můžeme přidat trošku ostré papriky). Dále přidáme bílý mletý pepř nebo 5 kuliček celého bílého pepře (dle chuti), nové koření a rozlámaný bobkový list.

Všechno dobře promícháme a nejlépe je vložit do uzavřené plastové misky, která má dobře těsnící poklop a uložíme do chladničky.

Konzumovat se může hned za dva dny, ale nejlepší je uležení za týden a později. Může se podávat i samostatně s chlebem nebo pečivem, nebo taky předem plnit do vydlabaných rohlíků, nebo rozříznutých vek a pak spojených k sobě.



## Okořeněný naložený hermelín

### Suroviny:

3 hermelíny,  
1 cibule,  
3 stroužky česneku,  
2 feferonky,  
2 lžice olivového oleje,  
nové koření,  
tymián

### Příprava:

Sýry nakrájíme na menší kousky a dáme do nádoby. Posypeme nahrubo nakrájenou cibulí a drceným česnekem, přidáme jemně nakrájené feferonky, nové koření a tymián. Zalijeme olejem a dobře uzavřeme. Takto naložené sýry necháme v chladničce až dva týdny odležet.

### Nakládání Hermelín provensálský

*3-4 hermelíny, provensálské koření, grilovací ostré koření, bobkový list, feferonku, olej.*  
Hermelíny podélně rozkrojíme, nedokrojíme. Uprostřed i na povrchu posypeme provensálským i grilovacím kořením, naskládáme do zavařovací láhve, přidáme bobkový list, feferonku a zalijeme olejem. Láhev zavíčkuje a necháme na teplém místě uležet asi 3-4 dny. Podáváme s pečivem.

### Nakládání Hermelín decentní

Nakládání hermelín má i svoji decentnější, chuťově mnohostrannější podobu, která je dokonce starší než ona hospodsky řízná. Hermelíny podélně rozpůlte, poklad'te plátky česneku (jeden stroužek na jednu půlku hermelínu) a posypte směsí koření připravenou tak, že v hmoždíři utlučete lžičku rozmarýnu, lžičku tymiánu, 15 kuliček jalovce a přidáte na špičku nože pepře a stejně tolik sladké papriky. Naskládejte do sklenice (vždy vnější plochou na řeznou plochu, nikoliv do původního tvaru), zalijte kvalitním olejem a přidejte dvě feferonky a dva bobkové listy. Po uležení v chladu, k němuž postačí 48 hodin, krájejte na trojúhelníčky a podávejte jako jednohubky. (Šedý věk socialistického potravinářství měl tu výjimečně jednu výhodu - norma ukládala hermelínu průměr, díky němuž se téměř přesně vešel do půllitrové zavařovací sklenice a spotřeba oleje byla minimální. Dnes už tato jednoduchá pravda neplatí).

## **Nakládání hermelín sedlčanský**

Nejprve si zvolíme počet osob a naplánujeme dobu, po kterou budeme hermelín konzumovat. Například pro čtyřčlennou rodinu budeme potřebovat: 5 litrovou láhev od okurek; 15 malých sedlčanských hermelínů bez příchuti („*Pepu*“ co chodí na rande s Nivou sníme zvlášť); 2 větší cibule; 2 česneky; dále sladkou červenou papriku z pytlíku, nakládané feferonky, černý pepř celý, nové koření celé, bobkový list; rostlinný olej (necelé dva litry); párátko a nůž.

Nejprve oloupeme cibuli a nakrájíme na kolečka. Česnek rovněž oloupeme, polovinu stroužků nakrájíme též na kolečka, druhou polovinu necháme vcelku. Hermelíny rozbalíme a rozkrojíme je napříč na polovinu.

Obě poloviny jemně posypeme červenou sladkou paprikou. Na jednu půlku dáme pár koleček cibule a tak tři plátky česneku. Můžeme přidat i pepř. Poté druhou polovinu hermelínu překlopíme přes první a propíchneme jej na třech místech párátky. Takto připravené hermelíny pravidelně rovnáme do lahve, vždy tři v jedné řadě. Hermelíny v lahvi prokládáme občas cibulí, stroužky česneku, bobkovým listem, pepřem, novým kořením, feferonkami a průběžně proléváme olejem. Nakonec vše zalijeme až po vrch lahve olejem.

Koření dáváme dle chuti a citu, aby výsledek nejen dobře chutnal, ale i hezky v lahvi vypadal.

Hermelín necháme zrát při běžné pokojové teplotě. Doba zrání je podle chuti, dá se poznat podle cibule - měla by být měkká. Ochutnávat se dá již po týdnu. Pokud jej chceme méně uzrálý, stačí nechat jej naložený 14 dní, pokud více, tak alespoň tři týdny.

PS1: Před vlastní konzumací vřele doporučujeme dostatečně se předzásobit pivem. Podáváme s chlebem a zeleninovou oblohou.

PS2: Po snědení všech hermelínů, lze olej použít ještě jednou. Hermelínu to dodá ještě pikantnější chuť.

## **Nakládaná niva**

### Suroviny:

Niva /nejlepší je niva v krabičce ta se dá rozříznou na třikrát

česnek - nešetřit /dvě hlavičky olej chillí, pepř celý, sůl cibule /nešetřit sklenice

### Postup:

Koupím Nivu rozříznu ji na půl jde i na třetiny, aby nebyla moc silná. Pak si připravím česnek/hodně/ rozmačkám a to napatlám na tu Nivu z obou stran. Pak vezmu čilí koření a posypu opět Nivu z obou stran. Mezitím mi někdo nakrájí cibuli na kolečka a také si připravím nové koření a bobkový list. Napatlanou Nivu si opatrně rozřezám na kostičky. Na dno sklenice si dám vrstvu cibule, Nivy a koření /bob.list 1 a dvě nová koření /, zase cibuli, Nivu a pokračuju až mám vše ve sklenici. Někdy použiju i dvě sklenice podle velikosti. Nahoru ještě dám vrstvu cibule a bob.list a nové koření - vše se zaleje olejem a nechá se alespoň týden uležet a pak už jen dobrou chuť. Před konzumací sleju olej - ten se dá použít buď na další zpracování Nivy nebo k naložení masíčka a může se zkusit i do česnečky nebo bramboračky.

## **Nakládáný balkánský sýr**

### **Suroviny:**

200 g balkánského sýra, 150 g olivového oleje, 1 chilli paprička, 1 lžička saturejky, 1/4 lžičky oregana (dobromysli), 2 lžíce jablečného octa, 1/2 lžičky soli

### **Postup:**

Sýr nakrájíme na kostičky asi 1 cm velké a dáme je do sklenice. Ve 100 ml vody svaříme koření s octem a solí, přidáme olej, promícháme a dáme trochu zchladit. Vlažnou směsí zalijeme sýr ve sklenici a vše necháme vychladnout. Pak sklenici zavřeme a dáme asi na dva dny do chladničky odležet.

## **Nakládáný Romadúr**

### **Suroviny:**

Nakládáný Romadur 1 Romadur, 1 cibule, bobkový list, nové koření a celý pepř, česnek, olej

### **Postup:**

Nakládáný Romadur 1 Romadur, 1 cibule, bobkový list, nové koření a celý pepř, česnek, olej Cibuli nakrájíme na kolečka, sýr na kostičky, česnek prolisujeme - zamícháme v misce. Na dno sklenice dáme bobkový list, nové koření a celý pepř. Přidáme sýr s cibulí a česnekem. Do této směsi nalijeme olivový olej. Sýr může být potopený celý. Necháme v lednici asi 2 dny proležet.

## **Nakládáný Balkánský sýr olivový**

### **Suroviny:**

200 g balkánského sýru, nakrájeného na kostičky 1 červená paprika nakrájená na proužky 2 cibule nakrájené na kolečka ( můžeme použít také červenou) 1 malá sklenička nakládaných paprik (kozí rohy) 1 malá sklenička oliv tymián, provensálské koření mletý pepř utřený česnek (podle chuti) sůl, trochu octa, olej

### **Příprava:**

Nakrájenou cibuli, papriku a kozí rohy dáme do misky. Trochu osolíme a zakapeme octem. Přidáme olivy, tymián, provensálské koření, trochu mletého pepře, třený česnek a přilijeme olej. Jako poslední přidáme nakrájený sýr, lehce zamícháme.

Dáme do sklenice s uzávěrem, kterou uložíme do lednice a občas obrátíme. Za dva až tři dny můžeme konzumovat.

## **Nakládání eidam**

### **Suroviny:**

500 g eidamu (případně ovčího či uzeného sýru nebo nivy), 200 g oliv bez pecek, 200 g čerstvých hub, 2 červené papriky, 2 dl octa, 4-5 stroužků česneku, 2 cibule, 2 feferonky, 2 lžičce cukru, bobkový list, několik kuliček celého pepře a nového koření, snítka tymiánu, olej

### **Příprava:**

Sýr nakrájíme na kostky. Oloupanou cibuli a česnek nakrájíme na plátky, houby a papriky očistíme a také nakrájíme na menší kousky. Ocet a 1/4 l vody svaříme s cukrem, bobkovým listem, celým pepřem a novým kořením.

Do převařeného horkého nálevu vložíme nakrájené houby a papriku a asi po 10 minutách je slijeme. Nakrájený sýr, cibuli, olivy, papriku, houby, česnek, feferonky a všechno koření (i z nálevu) narovnáme do vhodné nádoby a zalijeme olejem tak, aby byly všechny suroviny potopené. Nádobu uzavřeme a necháme 10 dní odležet na chladném místě.

## **Naložený hermelín po indicku**

### **Suroviny:**

1 hermelín, trocha naložených houbiček, pórek, cibule, česnek, paprika, feferonky, kari koření, pepř, sůl, chilli, olej

### **Postup:**

Hermelín nakrajíme na kostičky a k němu přidáme cibuli nakrájenou na kostičky; pórek, feferonky, papriku a houbičky nakrajené na drobné plátky. Olej smícháme s kořením (kterého dáme dle chuti, ale kari by mělo převažovat) a tím přelijeme hermelín i se "zeleninou". Necháme uležet pár dnů.

## **Sýrová pochoutka**

### **Suroviny:**

Balkánský sýr, Hermelín, Eidam, česnek, olivy - zelené nebo černé, olivový olej, bazalka, tymián

### **Postup:**

Balkán, hermoš a eidam se nakrají na kostičky, přidá se docela dost česneku (taky na kostičky, ale trochu menší :o), potom olivy, pak se přidá bazalka, tymián, zalije se to nějakým kvalitnějším olivovým olejem a je to! Dva dny uležet a je z toho velká mňamka!

