



## UTOPEŃCE, CZYLI MARYNOWANE PARÓWKI

### Składniki:

- 1/2 kg bezglutenowych cienkich parówek
- 3/4 szklanki octu winnego 6%
- 1 i 1/2 szklanki wody
- 1 łyżeczka ziaren kolendry
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- 1 papryczka piri piri
- 1 duża słodka papryka
- 3 duże ząbki czosnku
- 1 czerwona cebula
- 1 biała cebula
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżeczki cukru

### Wykonanie:

#### *Pierwszy dzień*

- zagotować wodę z przyprawami (kolendrą, zielem angielskim, liśćmi laurowymi, papryczką piri piri), cukrem i solą
- następnie dodać ocet i całość gotować jeszcze przez kilka minut, a następnie odstawić do przestudzenia
- parówki obrać z osłonek i sparzyć przez około minutę (parówki można pokroić w mniejsze kawałki)
- paprykę pokroić w paski, cebulę pokroić w plasterki lub półplasterki, a czosnek w plasterki
- w słoiku ciasno ułożyć parówki, paprykę, cebulę i czosnek, a następnie zalać przestudzoną zalewą
- słoik szczelnie zakręcić i odstawić w chłodne miejsce (do spiżarki lub piwnicy) na około 10 - 14 dni

#### *Dziesiąty/czternasty dzień*

- gotowe utopeńce schować do lodówki