

Buřty v hořčici

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Špekáčky nakrájíme na kolečka, cibuli na proužky. Postupně skládáme do uzavíratelné sklenice tak, že střídáme vrstvu špekáčků s vrstvou cibule. Každou vrstvu se špekáčky opepříme. Zbylé suroviny svaříme (1,5 lžíce cukru, 6 lžic oleje, 1 lžička soli, 6 lžic octa, 6 lžic plnotučné hořčice, 14 lžic vody, pepř, worcester) v menším hrnci, dochutíme a ještě teplé nalijeme na špekáčky s cibulí. Uzavřeme a necháme v pokojové teplotě 1-2 dny, poté dáme do chladničky. Za další 2-4 dny můžeme naložené buřty v hořčici konzumovat.

Ingredience

- **Cibule volná** - 400 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 60 g
- **Pitná voda nesycená** - 140 g
- **Cukr krystal** - 15 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 6 g
- **Olej slunečnicový** - 80 g
- **Originál české kuřecí špekáčky 1 000 g** - 600 g
- **MAILLE-Tradiční hořčice 800 ml** - 80 g

