



# Tsjechische Republiek

## Utopenec

*Worstjes in azijn en peper*

1 kg. gerookte varkensworstjes (Ostrava klobasa)  
1 tl. zout  
1 tl. gemalen witte peper  
6 Spaanse pepertjes  
3/4 l. azijn  
5 laurierbladeren  
10 hele pimentkorrels  
10 zwarte peperkorrels  
5 grote uien

Kook de worsten een kwartier zachtjes in gewoon water, met niets erin. Haal ze uit het water en laat ze afkoelen.

Doe de azijn in een pannetje samen met zout, peperkorrels, pimentkorrels en laurier. Breng het aan de kook, laat het een minuutje flink doorkoken en laat het dan afkoelen.

Snij de afgekoelde worstjes in de lengterichting in, maar niet helemaal door. Laat ook de uiteinden vast zitten. Bestrooi de worstjes van buiten en van binnen met peper en zout, Vooral van binnen goed met peper inwrijven. Klap de worstjes dicht en zet ze vast met een prikkertje.

Pel de uien en snij ze in ringen. Snij de Spaanse pepertjes in de lengte doormidden en verwijder het zaad. Doe de uienringen, de pepers, de laurierbladeren en de worsten om en om in glazen potten. Overgiet ze met de azijn. Zorg dat alles onder staat, zo nodig nog wat azijn toevoegen. Dek de potten af en zet ze een week weg op een donkere en koele plaats.