

Утопенцы или маринованные шпикачки для похудения



И шпикачку скушать и талию сберечь. Нереально? В этом случае вполне реально. Утопенцы придуманы в Чехии исключительно как закуска к пиву. Так полнеют то именно с закуски, а не с благородного пенного напитка, скажу я вам. Не закусывайте жирным.

Кисленькие, вкусненькие шпикачечки изумительно ложатся на темного Тамбовского Пивовара, но... Всегда есть это но... Маринуются шпикачки "неделю, не меньше" как справедливо говаривал Кролик. А лучше и все три недели.

Утопенцы. Ингредиенты:

Шпикачки – 1 килограмм
Лук репчатый – 3-4 штуки
Острый зелёный перец – 2 штуки
Вода – 700 миллилитров
Винный уксус – 300 миллилитров
Соль – 1 столовая ложка
Сахар – 1 чайная ложка
Душистый перец – 1 чайная ложка
Лавровый лист – 5 штук

Утопенцы. Приготовление:

Шпикачки очистить и сделать на каждой по глубокому продольному надрезу.

Лук нарезать кольцами, острый перец – тонкими дольками.

Приготовить маринад: воду с уксусом довести до кипения, добавить соль, сахар, перец горошком и лавровый лист, дать покипеть пару минут.

В банку (примерно двухлитровую) выложить слоями: лук, шпикачки, острый перец; снова лук, шпикачки и так далее... Верхним слоем должен быть лук.

Залить содержимое банки маринадом, закрыть и убрать в холодильник мариноваться не менее, чем на неделю. Дольше – ещё лучше. Утопенцы – хорошее дополнение к пиву.

Рецепт подсмотрен [здесь](#).



Баклажаны с мясом. Продолжая тему воскресных обедов отмечу, что мы не готовим «блюда высокой кухни». Мы готовим достаточно просто и вкусно. Принцесса моя любит и умеет готовить. Другое дело, что у меня не всегда получается стоять над душой с фотоаппаратом □

Японская пицца. Откуда такое название – Японская пицца, принцесса моя не сказала, а я грешным делом и не спросил, ибо... ибо было вкусно, а когда пришло бы время задавать вопросы то и спрашивать было уже не о чем.

Яркая запеканка из булгура. Яркая запеканка из булгура сытная и вкусная. Или вкусная и сытная? Жаль нет прилагательного объединяющего эти два понятия. Легко готовится, хорошо переносится (вынимаешь из контейнера на работе то же самое, что и положил, а не «кашу малашу»). Не требует хранения в холодильнике. А уж если подогреть. Няма. Идеальное блюдо из разряда «берём с собой на работу».

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме.