

## HOT DOGI DLA DZIECI

### SKŁADNIKI:

parówki Sokoliki  
bułki hot dog  
chipsy ziemniaczane

### SALATKA:

pomidor  
ogórek  
cebula  
pęczek natki pietruszki  
sól i pieprz  
sok z cytryny

### SOS:

główka czosnku  
cebula  
olej  
4 łyżki musztardy  
1 łyżka dżemu brzoskwiniowego  
chlust octu jabłkowego  
50 ml soku jabłkowego

### PRZYGOTOWANIE:

1. Rozpalić grilla (może być jednorazowy) i zacząć przygotowywać sałatkę: pokroić pomidora i ogórka w plasterki, a cebulę w pióra. Posiekać natkę pietruszki i dodać do warzyw. Całość przyprawić solą i pieprzem oraz skropić sokiem z cytryny. Sałatkę dokładnie wymieszać.
2. Przygotować sos: przekroić na pół główkę czosnku oraz cebulę, oblać olejem i ułożyć na grillu w części z wysoką temperaturą. W tej samej części grilla postawić rondel. Do garnka dodać musztardę oraz dżem brzoskwiniowy, skropić odrobiną octu jabłkowego i wlać sok jabłkowy. Posiekać zgrillowaną wcześniej cebulę oraz wycisnąć czosnek i dodać do reszty składników sosu. Wymieszać całość, rondel postawić na grillu w części z temperaturą pośrednią.
3. Zgrillować parówki oraz bułki.
4. Złożyć hot dogi: na spód ułożyć sałatkę, dopełnić parówką, górę połączyć sosem musztardowym, całość posypać pokruszonymi chipsami ziemniaczanymi.

### PORADA:

Jak grillujesz na grillu jednorazowym, to tak samo, jak na dużych grillach – musisz zadbać o zrobienie dwóch stref temperatur. To znacznie rozszerzy jego możliwości – nie każde jedzenie potrzebuje uderzenia wysokiej temperatury. Niektóre lubią się piec powoli. Wykorzystaj to, a Twoje dania będą jeszcze lepsze!