



HOT DOGI NA OSTRO

SKŁADNIKI:

kielbaski Sokoliki
bułki hot dog

SOS:

2 papryczki habanero
3 papryki chili
1 papryka słodka
1 łyżka majonezu

SALSA:

gruszki
cebula
olej
1 papryczka jalapeno
tymianek
sok z limonki
sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Papryki potrzebne na sos spalić na grillu.
2. Przygotować salsę: pokroić gruszki i cebulę w plastry, oblać olejem i zgrillować. W tym czasie pokroić jalapeno i poszatковать tymianek - przełożyć do miski. Posiekać zgrillowane wcześniej gruszki oraz cebulę i dodać do reszty składników. Całość skropić sokiem z limonki i doprawić do smaku solą oraz pieprzem. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.
3. Przygotować sos: częściowo obrać spaloną skórę z papryk i drobno je przesiać. Dodać łyżkę majonezu i dokładnie całość wymieszać.
4. Zgrillować kielbaski oraz bułki.
5. Złożyć hot dogi: na spód nałożyć warstwę sosu, dodać kielbaskę, górę dopełnić salsą z gruszek.

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!