



HOT DOGI Z KONFITURĄ Z WIŚNIAMI

SKŁADNIKI:

kielbaski z szynki Sokołów
parówki „Stówki” Sokołów
bułki do hot dogów
musztarda
prażona cebulka

WYWAR:

pęczek włoszczyzny
400 ml piwa
500 ml wody
3-4 liście laurowe

KONFITURA Z WIŚNIAMI:

1/2 szklanki drylowanych wiśni
2 łyżki ketchupu
2 łyżki brązowego cukru
3 goździki
50 ml octu jabłkowego
sól i pieprz

DODATKOWO:

coleslaw (surówka z białej kapusty)

PRZYGOTOWANIE:

1. Włoszczyznę obrać, pokroić na kawałki i zgrillować. Warzywa przetrzucić do woka. Wlać piwo i wodę. Wrzucić liście laurowe. Gotować przez 20 minut, aż wywar się zredukuje.
2. W tym czasie wsypać cukier do rondelka na bocznym palniku. Poczekać, aż zamieni się w płynny karmel. Dodać wiśnie, ketchup, ocet i goździki. Redukować przez chwilę. Konfiturę doprawić do smaku solą i pieprzem.
3. Kielbaski zgrillować na ruszcie w wysokiej temperaturze, a parówki na górnej półce. Kiedy się zrumienią, przetrzucić je do wywaru – stąd można je wyławiać, kiedy będą potrzebne do spożycia.
4. Bułki naciąć, a następnie posmarować musztardą. Dodać parówkę lub kielbaskę, surówkę coleslaw, konfiturę wiśniową i prażoną cebulkę.