



## 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 zgrilować. 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 zgrilować na ruszcie w wysokiej

## HOT DOGI Z KONFITURĄ Z WIŚNIAMI

- 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 kiełbaskę, surówkę coleslaw, konfiturę wiśniową i prażoną cebulkę.