



HOT DOGI Z PIKLOWANĄ CEBULĄ

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie parówek Stówek
- 6 bułek do hot dogów
- 2 czerwone cebule
- 3 łyżki czerwonego octu winnego
- 3 ogórki małosolne lub konserwowe
- garść rukoli lub roszponki
- 1-2 łyżki prażonej cebulki
- 1-2 łyżki pestek słonecznika
- sos majonezowy lub musztarda jako dodatek

PRZYGOTOWANIE:

1. Cebule pokroić w plasterki, przełożyć do miski, zalać octem i odstawić na 15 minut.
2. Ogórki pokroić w plasterki. Bułki przeciąć na pół, po czym włożyć na kilka minut do gorącego piekarnika. Parówki podgrzać w wodzie.
3. W ciepłych bułkach umieścić parówki, roszponkę lub rukolę, plasterki ogórka i marynowaną cebulę. Hot dogi posypać prażoną cebulką i pestkami słonecznika. Podawać z sosem majonezowym lub musztardą.