



DOMOWE HOT DOGI Z PRAŻONĄ CEBULKĄ

SKŁADNIKI:

- 4 parówki z szynki Sokolów
- 4 bułki do hot dogów
- 2 ogórki konserwowe
- 1-2 łyżki prażonej cebulki
- po 2-3 łyżki musztardy i ketchupu
- 1 liść laurowy
- 2-3 ziarenka ziela angielskiego

PRZYGOTOWANIE:

1. Parówki podgrzać w wodzie z dodatkiem 2-3 ziarenek ziela angielskiego oraz 1 liścia laurowego. Ogórki konserwowe pokroić w półplasterki.
2. Bułki do hot dogów przekroić (nie docinając do końca) i lekko podgrzać na patelni lub w piekarniku. Pieczywo posmarować niewielką ilością musztardy i ketchupu.
3. Bułki wypełnić pokrojonym ogórkiem i parówką. Wierzchy hot dogów połączyć musztardą oraz keczupem i posypać prażoną cebulką.