



## **MAD DOG – PIKANTNY HOT DOG Z WARZYWAMI**

### **SKŁADNIKI:**

4 parówki z szynki Sokolów  
4 bułki do hot dogów  
2 ogórki konserwowe  
1/2 czerwonej cebuli  
2 łyżki ketchupu  
1-2 liście laurowe  
2-3 ziarenka ziela angielskiego  
1 mała papryczka chili  
kilka listków świeżej bazylii

---

### **PRZYGOTOWANIE:**

1. Parówki podgrzać w wodzie z dodatkiem 2-3 ziarenek ziela angielskiego oraz 1-2 liści laurowych. Cebulę oraz ogórki konserwowe pokroić w kostkę. Papryczkę chili umyć i po usunięciu gniazda nasiennego drobno posiekać. Składniki połączyć z posiekaną kolendrą. Do warzyw dołożyć 2 łyżki ketchupu i ponownie wymieszać.
2. Bułki do hot dogów przekroić na pół (nie docinając do końca) i lekko podgrzać na patelni lub w piekarniku. Pieczywo posmarować farszem. Do każdej bułki włożyć po 1 parówce. Przed podaniem hot dogi można udekorować listkami bazylii i ostrymi papryczkami chili.