

hot dogi inaczej :)



DALYANH



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
drożdże,	2 dag
mleko	7 łyżek
cukier	1 łyżka
margaryna	pół kostki
serek topiony w plasterkach,	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko lekko podgrzać wymieszać z drożdżami i łyżką cukru, odstawić na chwilę do wyrośnięcia. Mąkę posiekać nożem razem z margaryną wbić 2 jajko, dodać mleko z drożdżami i wyrobić (ciasto ma być dość luźne ale nie ma się kleić do rąk w razie potrzeby dosypać trochę mąki). Troszkę ciasta odkładamy na kwiatuszki a resztę wałkujemy i kroimy na kwadraty na każdym kwadracie ułożyć plasterki sera na to parówkę, połączyć ją ketchupem i zwinąć ciasto. Gotowe hot-dogi układamy na blaszce posmarowanej tłuszczem smarujemy rozbełtanym jajkiem, wycinamy kwiatuszki foremką z odłożonego ciasta układamy je na wierzchu, również smarujemy je jajkiem i wbijamy żurawinę w środek kwiatka. Piec ok. 20 minut w 180 stopniach.

Życzę smacznego.!!!