

Najlepszy hot dog



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Bułki:

mąka	300 g
drożdże suche	4 g
woda ciepła	180 ml
masło	25 g
jajko	1 szt.
sól morska	
czarnuszka	
woda	2 l
soda oczyszczona	2 łyżeczki

Dodatki:

boczek
kiełbasa biała
biała cebula
sałata rzymska
pomidor
ogórki konserwowe
majonez
musztarda grillowa
cebulka prażona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mąki dodajemy drożdże, sól, wodę oraz miękkie masło i dokładnie wyrabiamy ciasto przez 10 minut. Z ciasta formujemy podłużne bułki.

Do gotującej się wody dodajemy sodę i zaparzamy bułeczki przez ok. 30 sekund. Po tym czasie wyciągamy je na blaszkę, ostudzamy, smarujemy jajkiem, posypujemy czarnuszką, nacinamy i pieczemy przez 16 minut w piekarniku rozgrzanym do 220°C. W tym czasie na gorącej patelni grillujemy cebulę, boczek oraz kiełbasę przez ok. 2-3 minuty z każdej strony.

Upieczoną i ostudzoną bułkę nacinamy, wkładamy do niej sałatę, pomidora, kiełbasę, cebulę, boczec oaz ogórki konserwowe, całość polewamy majonezem oraz musztardą grillową i posypujemy prażoną cebulką. Smacznego!