

Completo - chilijski hot dog



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kiełbaski

bułka

awokado

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: : 2 łyżki oleju, 1 duża cebula pokrojona w plasterki, 8 bułek do hot - dogów owiniętych w folię aluminiową i pieczonych przez 10 - 15 minut w temperaturze 220 stopni, 8 kiełbasek, majonez, keczup, musztarda, ostry sos, 2 posiekane średnie pomidory bez pestek, 1 mała cebula pokrojona w cienkie plasterki, 2 roztarte owoce awokado, sok z 2 limonek, sól.

SPOSÓB WYKONANIA: Na oleju smażyć cebulę do momentu aż zacznie się karmelizować. Ugotować kiełbaski. Wymieszać: majonez, keczup, musztardę i ostry sos. Sosem smarować bułki. Kłaść kiełbaski, a na nie smażoną cebulę, pomidory, surową cebulę i awokado. Posolić i skropić sokiem z limonki.