



# HOT DOG (TAK TROCHU INAK)

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL

**Na domáci hot dog budete potrebovať (4 porcie):**

**500 g kvalitného mletého hovädzieho mäsa, 4 menšie bagetky, 2 cibule, 150 g syra cheddar, čerstvo, mleté čierne korenie, 1 lyžičku hnedého cukru, olivový olej a lyžicu masla, kečup z červenej repy, soľ**

## A TAKTO NA TO:

Použite naozaj kvalitné mleté hovädzie mäso. Osol'te ho a okoreňte. Nastrúhajte syr a zamiešajte do mäsa. Vytvarujte valčeky podľa svojej chuti. Môžu byť hrubšie a kratšie, alebo tenšie a dlhšie. Rozpáľte panvicu a mäso opečte z každej strany. Vo vnútri by malo byť stále ružové, ako pri burgri, ale stupeň prepečenia je vaša voľba.

Cibuľu nakrájajte na kolieska a na troche masla s olivovým olejom ju pomaly restujte. Miešajte, cibuľa skaramelizuje a získa skvelú sladkosť. Asi po dvadsiatich minútach by mala byť hotová. Pridajte k nej lyžicu cukru. Cibuľa bude fakt dokonalá.

Rozrežte bagetky, naložte cibuľu, pridajte mäso a hot dogy výdatne polejte cviklovým kečupom. Navrch ešte trochu nastrúhaného syra a hotovo.

