



Tekst i zdjęcie: **11JanuszTracz** - Kuchcik (115)

Hot dog Zakopane

Hot dog nawiązujący do polskiej tradycji.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Liczba porcji: jedna

Składniki:

- szczypiorek, 100 g
- jabłko, 1 szt.
- kandyzowana skórka z pomarańczy, 25 dag
- miód, 1 łyżk.
- orzechy włoskie, 100 g
- cebula biała, 1 szt.
- boczek , 100 g
- czerwone wino, 1 łyżecz.
- czerwona kapusta, 100 g
- oscypek , 1 szt.
- chrzan, 100 g
- parówki, 1 szt.
- bułka , 1 szt.

Sposób przygotowania:

Do opieczonej w piecu bułki, wkładamy parówkę (ja polecam Tarczyński Naturalnie 100% szynki, ze względu na dobry skład, uprzednio polewając pieczywo sosem chrzanowym. Następnie dodajemy wcześniej grillowane 2 plastry oscypka oraz chutney z kapusty czerwonej, duszonej w wytrawnym, czerwonym winie, z dodatkiem smażonego boczku, cebuli białej i żurawiny. Hot doga posypujemy orzechami włoskimi, które wcześniej prażymy w miodzie z dodatkiem skórki z pomarańczy oraz dekorujemy słupkami świeżo pokrojonego jabłka i świeżym szczypiorkiem.

