



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

Hot Dog Los Angeles

Hot dog inspirowany kuchnią amerykańską.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Liczba porcji: jedna

Składniki:

- szczypiorek, 100 g
- musztarda, 1 łyżk.
- papryka ostra, 1 szt.
- ocet balsamiczny, 1 łyżk.
- cukier brązowy, 1 łyżk.
- papryka zielona, 1 szt.
- papryka żółta, 1 szt.
- papryka czerwona, 1 szt.
- sos majonezowy, 2 łyżecz.
- 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 majonezowym. Następnie dodajemy plaster grillowanego boczku oraz słodką, kolorową paprykę karmelizowaną w brązowym cukrze i occie balsamicznym. Na paprykę kładziemy plastry papryczek jalapeno, które wcześniej marynowały się w zalewie octowej. Hot doga polewamy sosem musztardowym, dekorujemy świeżo ściętym szczypiorkiem.

