



Hot dogi z warzywami na ostro

Autor: najlepszewkuchni.pl

Dziś przedstawiamy Ci hot dogi, czyli klasyka kuchni amerykańskiej, w pikantnej wersji z dużą ilością świeżych warzyw. Idealny pomysł na lekki obiad lub kolację. Oczywiście jeśli nie jesteśmy fanami ostrości, papryczkę jalapeño można pominąć lub wymienić na przykład na ogórki kiszane.

Przygotowanie

Krok 1

Ogórka i sałatę umyć, a następnie dokładnie osuszyć. Cebulę pokroić w drobną kostkę. Ogórka i pomidora pokroić w plasterki.

Krok 2

Parówki ugotować w wodzie.

Krok 3

Bułki naciąć do $\frac{3}{4}$ wysokości i podpiec w piekarniku lub opiekaczu.

Krok 4

Wnętrze każdej bułki wyłożyć liściem sałaty karbowanej. Następnie na ścianki położyć plastry pomidora i ogórka, a na środek parówkę. Posypać czerwoną cebulą. Polać ketchupem i musztardą. Na samej górze ułożyć po 2 plasterki (lub więcej) papryczki jalapeño. Opcjonalnie posypać posiekaną natką pietruszki lub kolendrą. Smacznego!

Danie: **Kolacja, Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

4 bułki do hot dogów

4 parówki dobrej jakości

8 plasterków (lub więcej) marynowanej papryczki jalapeño

4 liście sałaty karbowanej

1 pomidor

$\frac{1}{2}$ zielonego ogórka

$\frac{1}{2}$ czerwonej cebuli

ketchup pikantny

musztarda

Opcjonalnie:

garść posiekanej natki pietruszki lub kolendry