

Pravi američki hot dog



cook Jednostavan

1. Zagrijte lonac vode. Kad voda provri, smanjite vatru i u njoj skuhajte hrenovku za hot dog, prema uputama od vašeg mesara. Nakon završetka kuhanja, hrenovku izvadite iz vode, a pecivo stavite da se grije na pari iznad lonca (na rešetci) oko dvije minute.
2. Stavite hrenovku u pecivo, a zatim ovim redoslijedom naslažite dodatke vašem pravom američkom hot dogu: hren, nasjeckani krastavci, luk, rajčica, 1/3 krastavca, papričice i mljevena sol i celer. Šnите rajčice trebaju biti smještene između horenovke i pecive. U slast!