

Talijanski hot dog



 Jednostavan

za 4 hot doga

1. Pripremite maslac s češnjakom tako da sve sastojke lagano pomiješajte dok se potpuno ne ujedine.
2. Kobasice pecite u velikoj tavi dok ne posmeđe, a zatim u tavu dodajte umak od rajčice i crveno vine. Ostavite da se lagano krčka oko 15 minuta na slabijoj vatri. Kobasice zatim uklonite sa štednjaka i u tavu još dodajte bosiljak i peršin. Posolite po ukusu.
3. Prije posluživanja, unutrašnjost hot dog peciva velikodušno premažite maslacem s češnjakom. Peciva tostirajte u pećnici dok lagano ne posmeđe i dok se maslac ne otopi. Zatim izvadite peciva iz pećnice i stavite po jednu krišku mozzarele u svako. Zatim dodajte po jednu kobasicu i prelijte umakom. Svaki hot dog dovršite s 2 kriške provolone sira i vratite nakratko u pećnicu da se sir počne topiti.
4. Pospite sjeckanim bosiljkom, lukom i paprom po želji i uživajte!