

Hot dog s bílou klobásou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bílá bageta 4 ks
- citrónová šťáva 1 lžička
- červená cibule 1 ks
- bílá klobása 8 ks
- Likér Ouza 1 lžíce
- majonéza 100 g
- panenský olivový olej 1 lžíce
- černé olivy 50 g
- cherry rajčata 250 g
- třtinový cukr 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravit olivovou salsu - olivy, rajčátka a cibuli nakrájet nadrobno, smíchat s olejem, citronovou šťávou a cukrem. Salsu dochutit solí a pepřem, nechat odležet v pokojové teplotě. V pánvi zahřát olej a opéct na něm dozlatova klobásky. Majonézu smíchat s ouzem a špetkou pepře. Bagety rozkrojit, do každé dát trochu ochucené majonézy a 2 klobásky, navrch přidat lžíci olivové salsy.

Poznámka:

likér ouza - řecký anýzový likér