

Hot dogy s párky v javorovém sirupu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Javorový sirup 2 lžíce
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Dijonská hořčice 2 lžíce
- Balzamikový olej 1 lžíce
- Vepřové párky 8 ks
- Hnědý cukr 1 lžíce
- Bagetky 8 ks
- Cibule nakrájené na tenké kolečka 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Párky opečeme na pánvičce do křupava. Po dopečení je vyndáme z pánvičky a rovnoměrně je potřeme javorovým sirupem. Párky zatím odložíme stranou a do pánvičky nalijeme 2 lžíce oleje a opečeme na ně do zlata kolečka cibule. Když je cibule úplně měkká a do zlata, přidáme cukr, ocet a hořčici. Vše dobře promícháme.

Bagetky podélně nakrojíme, do každé dáme trochu ochucené cibule. Potom do bagetek poskládáme javorovým sirupem potřené párky a na závěr ještě na každý hot dog dáme trochu cibule.