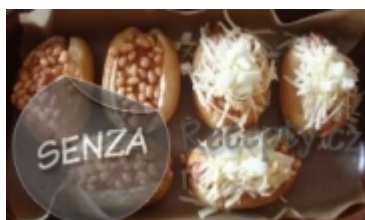


Zapékané hotdogy

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Párky 8 ks
- Rohlíky a nebo housky podlouhého typu 8 ks
- Majonéza 8 lžíce
- Konzerva fazolí v chilli omáčce 1 ks
- Strouhaný sýr 1 ks
- Nakrájená cibule na kostičky 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: USA

Počet porcí: 8

Postup:

Postup je velice jednoduchý. Pekáč si vyložíme papírem na pečení, ale není to nutné. Troubu přehřejeme na 180 stupňů. Housky nakrojíme nejvíce jak se dá, ale aby ještě držely pohromadě. Vnitřní řezy každé housky potřeme 1 lžičkou majonézy. Housky rozmístíme po pekáči a do každého vložíme párek.

Na hotdogy navrstvíme chilli fazole, strouhaný sýr a nakonec kostičky cibule. Pekáč zakryjeme alobalem a pečeme 25 minut a potom ještě cca 10 minut, dokud hotdogy trochu nezčervenají a nechytí kůrku. Nepřežehňte to, protože vám hotdogy pak už příliš ztvrdnou. Snězte je hned všechny nebo nesnědené zbytky hned dejte do zakryté nádoby, aby hned úplně nebyli tvrdé. Potom je před podáváním dáme alespoň na minutu do mikrovlnky.