

Hot Dog se slaninou a cibulovými kroužky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Olivový olej 1 lžíce
- Norimberské klobásky 4 lžíce
- Malá bagetka 4 ks
- **BBQ OMÁČKA**
- Olivový olej 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Bourbon 125 ml
- Pálivá paprika 1 lžíce
- Třtinový cukr 2 lžíce
- Worcesterská omáčka 2 lžíce
- Krájená rajčata (á 400 g) 1 plátek
- **OPEČENÁ SLANINA**
- Třtinový cukr 2 lžíce
- Paprika 1 lžička
- Chilli 1 lžička
- Slanina 4 plátek
- **CIBULOVÉ KROUŽKY**
- Hladká mouka 75 g
- Kukuřičný škrob 25 g
- Kypřicí prášek do pečiva 0.5 lžička
- Krupicový cukr 0.5 lžička
- Sůl 0.5 lžička
- Sladká paprika 0.5 lžička
- Piva 165 ml
- Slunečnicový olej dle potřeby 2 lžíce
- Cibule 2.5 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Vrhněte se na barbecue (bbq) omáčku: olej rozpalte v pánvi, přidejte cibuli a česnek a opékejte 2-3 minuty doměkka. Vlijte bourbon, přiveďte k varu a minutu vařte. Pak přidejte papriku, cukr, worcesterskou omáčku, rajčata a za občasného míchání vařte 20 minut, aby směs krásně zhoustla.

Pak udělejte opečenou slaninu. V misce smíchejte cukr, papriku a chilli. Plátky slaniny vyskládejte na rošt v troubě vyhřáté na 160 °C nebo na gril, posypte je polovinou směsi z misky a pečte 7 minut, pak otočte, posypte zbylou směsí a pečte dalších 8 minut, aby byla slanina křupavá a vypečená.

Udělejte cibulové kroužky. Mouku smíchejte se škrobem, kypřicím práškem do pečiva, cukrem, solí a paprikou. Postupně přilévejte pivo a vyšlehejte do hladkého těstíčka. Vyšší vrstvu oleje rozpalte v širším hrnci. Kroužky cibule poprašte moukou a pak je namáčejte v pивním těstíčku a smažte v oleji. Nechte okapat na ubrousku.

Klobásky opečte na grilu. Bagetky rozřízněte, potřete je vrstvou barbecue omáčky a doprostřed každé dejte klobásku, plátek slaniny a „zasypte“ kolečky cibule. Ihned podávejte.