Hotdog s Jihočeskou zakysanou smetanou



20 minut náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 1 Jihočeská zakysaná smetana
- 1 paprika
- 2 párky
- 2 housky na hotdog
- 2 cibule
- 1 lžička cukru
- 1 lžička bílého vinného octa
- 1 lžička medu
- 1 lžička dijonské hořčice
- 1 lžička citronové šťávy
- hrst nasekané pažitky
- 3 nakládané okurky
- sůl, pepř

Návod na přípravu:

Cibuli nakrájejte na tenké plátky a orestujte ji dozlatova spolu s cukrem a octem. Dochuťte solí a pepřem. Jihočeskou zakysanou smetanu smíchejte s nasekanou pažitkou, medem, dijonskou hořčicí a citronovou šťávou. Osolte a opepřete podle chuti. Papriku nakrájejte na malé kostičky a nakládané okurky na plátky. Párky opečte na pánvi dozlatova nebo je ohřejte ve vodě. Hotdogové housky potřete částí smetanového dresinku, vložte párek, přidejte karamelizovanou cibuli a nakrájenou papriku. Navrch přidejte ještě trochu smetanového dresinku a dokončete plátky nakládaných okurek.