Hot dog s lehkým salátkem a sýrem gouda



15 minut difficulty ●●○○

Když se USA potkají s jižními Čechami, vznikne lahůdka, která na jaře probarví každý stůl! Pojďte s námi do barevných hot dogů.

Ingredience (na 2 porce)

- 2 bagetky nebo žemle
- 2 klobásky nebo párky
- 1/2 červeného zelí
- 1 cibule
- hořčice a kečup
- jalape?os
- Sýrařův výběr - Gouda
- 200 g Jihočeské zakysané smetany
- Jihočeské máslo
- nakládané okurky

Instructions for preparation:

Najemno nakrájenou cibulku vložíme na pánev a v rozpáleném másle ji osmažíme dozlatova, poté ji uložíme do misky. Na pánvi nebo grilu následně opečeme klobásky (chceme-li, necháme prohřát i bagety či žemle). Nastrouhané červené zelí klademe do rozpečeného pečiva, vložíme klobásku a následně zasypeme smaženou cibulkou, nasekanou nakládanou okurkou, nastrouhaným sýrem s jalape?os. Zakapeme kečupem a hořčicí.

Salátek:
1/2 nastrouhaného červeného zelí smícháme s kelímkem zakysané smetany, osolíme, opepříme, na závěr vše promícháme a podáváme.