



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **30 perc**



Elkészítés: **30 perc**



Kohári Éva

GLUTÉN- ÉS TEJMENTES HOT DOG

A hot dog virsliből és hot dog kifliből álló street food étel. Az eredete a mai napig vitatott, de a legvalószínűbb, hogy az USA-ban készítették először a német bevándorlók által bevitt kolbászkákból. A hagyományos hot dogban a virslire mustárt nyomnak, de ma már számtalan hot dog-fajtát lehet kapni világszerte. Mi a legjobban sült hagymakarikákkal szeretjük. Ebből a mennyiségből 6 db hot dog kiflit süthetünk.

HOZZÁAVÓK HOT DOG KIFLI

400 g langyos Auchan bio rizsital
30 g Auchan méz
25 g friss élesztő
50 g olvasztott Auchan margarin
1 db „M-es” méretű Auchan tojás

10 g só
500 g Schär bread mix liszt
HOZZÁVALÓK A TETEJÉRE

1 db „M-es” méretű Auchan tojás
1 evőkanál evőkanál víz

ízlés szerint szezámmag
HOZZÁVALÓK A SÜLT HAGYMÁHOZ

2 db vöröshagyma
3 evőkanál Auchan bio rizsliszt
ízlés szerint Auchan olaj
HOZZÁVALÓK AZ

ÖSSZEÁLLÍTÁSHOZ

ízlés szerint zöldségek, saláta
6 db glutén- és tejmentes virsli
ízlés szerint Auchan mustár, majonéz, ketchup
ALLERGÉNEK

- 1 A langyos rizsitalhoz keverjük a mézet, morzsoljuk bele az élesztőt és 10-15 perc alatt futtassuk fel. Keverjük hozzá az olvasztott margarint, a tojást, majd adjuk hozzá a lisztet és a sót. Alaposan dagasszuk meg, és meleg helyen kb. 40 perc alatt kelesszük a duplájára.
- 2 A megkelt tésztát gyúrjuk át, osszuk 6 egyenlő részre, formázzunk belőle bucikát, a bucikból pedig kb. 10 cm hosszú rudakat. Tegyük a hot dog alapokat sütőpapírral bélelt tepsibe, és kelesszük újabb 30 percet.
- 3 A megkelt rudacsók tetejét kenjük le felvert tojás és víz keverékével, szórjuk meg ízlés szerint szezámmaggal.
- 4 180 fokra előmelegített sütőben 25 perc alatt süssük készre.
- 5 A hagymákat pucoljuk meg, vágjuk vékony karikákra és forgassuk meg rizslisztben. Egy serpenyőben forrósítsunk fel olajat, és süssük benne aranybarnára a hagymakarikákat. A megsült hagymát szedjük konyhai törőpapírra.
- 6 A virslit bő vízben főzzük meg.

7

A hot dog alapokat vágjuk félbe, töltsük meg ízlés szerint zöldségekkel, virslivel, sült hagymával és locsoljuk meg mustárral, majonézzel, ketchuppal.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

