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 bucikat, a bucikból pedig kb. 10 cm hosszú rudakat. Tegyük a hot dog alapokat sütőpapírral bélelt tepsibe, és kelesszük újabb 30 percet.
3. A megkelt rudacskák 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 törlőpapírra.
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, ketchuppel.

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

Auchan