



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kom	Peciva za hot dog
4 kom	Kobasice za roštilj
1 jušna žlica	♦ Grill Barbecue Mješavina Začina
2 jušne žlice	Maslinovog ulja
1 jušna žlica	Senfa
5 kom	Velikih kiselih krastavaca
1 kom	Jabuka
0.5 kom	Krastavca
1 kom	Crveni luk
3 stabljike	Svježeg korijandera
1 kom	Limeta
	Senf i ketchup za ukraš

Hot dog sa salsom od jabuke

⌚ 35—40 Min 

Priprema

- 1 Prvo pripremite marinadu za kobasice. Maslinovo ulje dobro pomiješajte s Kotányi GRILL Barbecue mješavinom začina i žlicom senfa.
- 2 Zatim premažite kobasice marinadom. U međuvremenu izrežite jabuku, krastavac, crveni luk i korijander. Pomiješajte sastojke i u salsu dodajte malo soka od limete.
- 3 Kisele krastavce narežite na tanke ploške.
- 4 Na roštilju ispecite kobasice i napunite peciva s kobasicama, salsom od jabuka i kriškama kiselih krastavaca. Ukrasite kečapom i senfom.

