



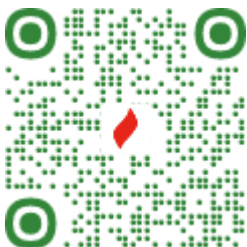
Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

4 db	Hot dog kifli
4 db	Grillkolbász
1 ek.	♦ Grill barbecue fűszerkeverék
2 ek.	Olívaolaj
1 ek.	Mustár
5 db	Csemegeuborka
	Mustár és ketchup ízlés szerint

Az almás salsához:

1 db	Alma
0.5 db	Kígyóuborka
1 db	Lilahagyma
3 szál	Friss koriander
1 db	Lime



Hot dog almás salsával

⌚ 35—40 Perc 

Elkészítés

- 1 Elsőként a kolbászokhoz készítsünk pácot. Ehhez az olívaolajat alaposan keverjük el a Grill barbecue fűszerkeverékkel és egy evőkanál mustárral. Ezzel a páccal vonjuk be a kolbászokat.
- 2 Közben a salsához vágjuk apró kockákra az almát, uborkát, lilahagymát és koriandert. Keverjük össze és finomítsuk a lime levével.
- 3 A csemegeuborkát vágjuk vékony szeletekre. A hot dog kifliket vágjuk be hosszában és mindkét oldalukat melegítsük meg a grillen.
- 4 A kolbászokat süssük meg a grillen és töltsük meg a hot dogokat a salsával, uborkával és kolbásszal. Ízlés szerint díszítsük ketchuppal és mustárral.