



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 ukras |

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.

