



Hot dog Mexicana

Ingredience:

4 ks bagety nebo hot dog housky - světlé

8 ks Holandských párků se sýrem

200 g strouhané mozarely

200 g strouhaného červeného Cheddaru

koriandr

2 ks Nachos chipsů do každého hot dogu

Na salsa roja:

1 lžíce olivového oleje

3 šalotky

1 stroužek česneku

400 g nakládaných krájených rajčat

špetka drcených chilli papriček

1 lžička krystalového cukru

hrst čerstvého koriandru

2 lžičky limetkové šťávy

sůl

Na guacamole:

2 zralá avokáda

1 rajče

1 cibule

1 čerstvá zelená chilli paprička (jalapeños)

1 stroužek česneku

50 g čerstvého koriandru

sůl a limetková šťáva podle chuti

Postup:

Salsa roja

Na pánvi dozlatova osmahneme na drobno nakrájenou šalotku. Přidáme rajčata, drcený česnek, chilli, cukr a vaříme do zhoustnutí přibližně 15 - 20 minut. Dáme vychladnout, přidáme nasekaný koriandr, dochutíme solí a limetkovou šťávou a můžeme rozmixovat nebo jen promíchat a ponechat větší kousky.

Guacamole

Avokáda rozpůlíme, vyjmeme pecku a dužinu lžící vydlabeme ze slupky. V misce dužinu rozmačkáme vidličkou.

Rajče nakrájíme na malé kostičky, cibuli a česnek nasekáme na drobno, z chilli papriček odstraníme semínka a vše společně s hrubě nasekaným koriandrem přidáme k avokádu. Pokapeme limetkou, osolíme a dobře promícháme.

Bagetku rozřízneme a ogrilujeme vnitřek (aby nenasákla rychle salsou). Jednu stranu potřeme guacamole a druhou salsou, vložíme ohřátý párek, zasypeme strouhaným sýrem a pokapeme salsou (můžeme a nemusíme dát na 2 minuty zprudka zapéct) a dozdobíme čerstvým koriandrem a nachos chipsy.

