



Hotdogy s kyselým zelím a debrecínským párkem

Ingredience:

Čas: 30 minut; Porce: 3

3 ks hotdogové pečivo

3 ks Schneider Debrecínský párek

2 hrstě kyselého zelí

1 šalotka

1 dcl světlého piva

Hrst strouhaného cheddaru

1 PL oleje

Postup:

Šalotku si nakrájíme na drobno. Přidáme ji ke kyselému zelí a promícháme.

Rozpálíme gril a připravíme si grilovací misku anebo plotnu s vyššími okraji. Do misky přidáme olej, necháme ohřát. Přidáme kyselé zelí. Jemně ogrilujeme, podlejeme pivem a přidáme i párky.

Grilujeme dokud se nám pivo neodpaří.

Na závěr párky ještě přeložíme přímo na grilovací mřížku a dogrilujeme.

Hotdogové pečivo překrojíme, na mřížce ogrilujeme a ještě na teplé položíme nastrouhaný cheddar. Přidáme kyselé zelí a párek.

Podáváme se salátem a zeleninou.

