

Hot Dog s belgickou a BBQ omáčkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

563 kalorií , **0 g** cukrů , **40 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor: Surikata

Odkaz: <https://srecepty.cz/hot-dog-s-belgickou-a-bbq-omackou>

Příprava

Cibuli oloupejte, překrojte na poloviny a poté nakrájejte na plátky. Dejte ji do misky, přidejte mouku, tymián, sůl, pepř a opatrně promíchejte. V pánvi zahřejte olej, přisypte ochucenou cibuli a usmažte dozlatova. Poté ji vyjměte a dejte na papírové ubrousky, aby se z cibule odsál přebytečný tuk. Slaninu opečte na suché pánvi dozlatova. Ve výpeku ze slaniny pak opečte párky. Bagetky překrojte a na spodní stranu naneste trochu belgické omáčky. Přidejte křupavou cibulku, párek, slaninu a opět omáčku. Ihned podávejte.

Ingredience

- 4 ks bageta
- 4 ks Párek
- 1 balení belgická omáčka Spak
- 3 lžíce hladká mouka
- 1 lžička Tymián drhnutý sušený
- 1 špetka sůl
- 1 špetka pepř
- 1 troška Olej
- 100 g anglická slanina

Kategorie

Americká, Léto, Rychlovka, Návštěva, Párty občerstvení

