



CZOSNDOG

Składniki:

- bagietka z masłem i czosnkiem od Bread Basket (do podpieczenia w piekarniku)
- 2 parówki (rodzaj wedle uznania)
- 100 g mozzarelli (z zalewy lub tarta)
- 100 g dowolnego żółtego sera żółtego
- 2 ogórki konserwowe (na zdjęciu)/ kiszone
- 2 łyżki pokrojonego szczypiorku
- czerwona cebula
- 1 ostra papryczka (jalapeno)
- rukola
- ulubione sosy

Bagietkę rozetnij wzdłuż (ale nie maksymalnie, końce bagietki powinny zostać złączone) i poukładaj wewnątrz starty na tarce żółty ser. Następnie włóż dwie parówki (zdejmij wcześniej folię, jeśli były w nią zawinięte). Postaraj się umieścić parówki dość głęboko w nacięciu, by zostawić miejsce na pozostałe składniki. Na parówkach poukładaj kawałki mozzarelli. Bagietki z parówkami i serem zapiecz w piekarniku (temp. 200 st. C) przez około 10 min – aż ser się roztopi. W tym czasie przygotuj warzywa – ogórki i papryczkę pokrój w plasterki, czerwona cebulę i szczypiorek na drobno. Warzywami i rukolą posyp zapieczone bagietki. Przed podaniem czosndoga możesz polać go ulubionym sosem do smaku. Smacznego!