




Hot dogi z brzoskwinią

 Dorota Rozbicka

Polecane na: [danie główne](#), [lunchbox](#), [pieczywo](#), [śniadanie](#), [zapekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

Składniki:

ulubione bułki - 4 szt.
parówki - 4 szt.
masło - - do smaku
ogórek zielony - 1 szt.
pomidor - 1 szt.

rzodkiewki - 4 szt.
brzoskwinia - 1 szt.
świeże listki ziół - - kilkanaście
ketchup - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zaczynamy od bułek. Ja swoje ułożyłam na blaszce i podpiekłam w piekarniku aż się zagrzały i lekko opiekiły, dzięki czemu skórka była chrupiąca. Kilka minut w 180st. Razem z bułkami można podgrzać parówki. Można też podgrzać je gotując we wrzątku. Następnie ogórka, pomidora, rzodkiewki, brzoskwinie pokroiłam w plasterki. Podgrzane bułki pokroiłam na pół (nie do końca) nożem z piłą i posmarowałam masłem. Potem wkładamy w bułkę parówkę. Następnie obkładamy plasterkami owoców i warzyw, polewamy ketchupem i ozdabiamy listkami ziół. Podajemy natychmiast!