

# Hot-dogi

Autor: **wiola1100**Przepisów: **129** Ocena: **4893**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- mąka, 2 szklanki
- jajko, 2 sztuki
- drożdże, 2 dag.
- mleko, 7 łyżek
- cukier, 1 łyżka
- margaryna, pół kostki
- parówki, 6-7 sztuk
- suszona żurawina do ozdoby, 5 dag.
- serek topiony w plasterkach, 1 opakowanie
- ketchup, kilka łyżek

## Sposób przygotowania:

- 1 Mleko lekko podgrzać wymieszać z drożdżami i łyżką cukru, odstawić na chwilę do wyrośnięcia. Mąkę posiekać nożem razem z margaryną wbić 1 jajko, dodać mleko z drożdżami i wyrobić (ciasto ma być dość luźne ale nie ma się kleić do rąk w razie potrzeby dosypać trochę mąki). Trochę ciasta odkładamy na kwiatuszki a resztę wałkujemy i kroimy na kwadraty na każdym kwadracie ułożyć plasterek sera na to parówkę, polać ją ketchupem i zwinąć ciasto. Gotowe hot-dogi układamy na blaszce posmarowanej tłuszczem smarujemy rozbełtanym jajkiem, wycinamy kwiatuszki foremką z odłożonego ciasta układamy je na wierzchu, również smarujemy je jajkiem i wbijamy żurawinę w środek kwiatka. Piec ok. 20 minut w 180 stopniach. Życzę smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: