

Domaci hot dog



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mekog brašna tip 400
- **40 g** svežeg kvasca (40 g)
- **1 kašicica za kafu** soli
- **100 g** otopljenog margarina
- **1** jaje
- **100 ml** jogurta
- **400 ml** mlake vode
- **1 supena kašika** ulja
- **10** viršli
- **1** žumance za premazivanje

Priprema

Otopiti margarin na tihoj vatri.

U 400 ml mlake vode rastopiti kvasac, dodati so, umuceno jaje, jogurt, kašiku ulja, otopljen margarin i brašno. Zamesiti testo. Ostaviti da naraste, dva puta premesiti.

Razvuci testo oklagijom i seci nožem pravougaonike od testa.

Na pravougaonike reati viršle i zatvoriti ih prstom sa svih strana.

Na pouljen pek-papir reati hot dogove.

Premazati svaki hot dog umucenim žumancetom. Staviti da se pece u unapred zagrejanoj pecnici 35 minuta tj. dok lepo ne porumene. Filovati majonezom ili senfom.

Od ove mere treba da vam ispadnu 10 hot dogova. Prijatno.

Savet