

Hot dog



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1 vrecica**instant kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1/2 kašice**cesoli
- **50** gotopljenog putera ili margarina
- **1**jaje
- **1 dl**jogurta
- **1 kašikaulja**
- **2-3 dl**mlake vode
- **6 velikih ili 12 malih**viršli
- **1 žumance** za premazivanje

Priprema

U zdjelu staviti brašno. Dodati kvasac, šecer, so. Ulići 1 dl mlake vode. Zatim dodati jogurt, otopljeni margarin, umuceno jaje. Zamijesiti tjesto i postepeno dodavati mlaku vodu. Pred kraj dodati i ulje, pa tjesto ostaviti na toplom oko 30 minuta. Premijesiti tjesto, pa razvaljati na pobrašnjenoj podlozi duguljasti pravougaonik. Izrezati na 12 pravougaonika, pa na svaki staviti polovinu viršle.

Preko viršle spojiti tjesto, dobro stisnuti, da se spojevi ne bi odvajali, pa redati u pleh obložen papirom za pecenje, spojevima okrenutim dole. Ostaviti 15-tak minuta. Pecnicu zagrijati na 220 C. Svako pecivo premazati hladnom vodom, pa premazati žumancetom sjedinjenim sa 1 kašikom vode.

Ubaciti u pecnicu, pa odmah smanjiti temperaturu na 200 C. Peci oko 20 minuta. Pecen hot dog poprskati sa

malo vode, pa prekriti krpom 5-6 minuta. Gotov hot dog rezati sa strane, puniti nadjevom (senf, kecap, ajvar...) ponovo zatvoriti i uživati.

Savet