

Hot dog



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- **800 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **2 kašice** soli
- **2 kašice** šećera
- **50 ml** maslinovog ulja
- **2 jajeta**
- **500 ml** mleka

Još:

- **8** viršli
- **1** paradajz
- **8 listova** zelene salate
- **malosusama**
- **50 g** suvog groža
- **1** jaje
- **1 kašica** soli

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti testo i ostaviti da naraste. Testo premesiti i podeliti na 8 jednakih loptica. Svaku lopticu rastanjiti rukom i iseci nožem kao na slici. Premazati umućenim jajetom sa soli pa na gornji deo glave staviti susam, od suvog groža napraviti oci i nos. Peci na 200 stepeni dok ne porumeni. Preseci na pola i na donji deo staviti jedan list zelene salate pa jedan kolut paradajza (da bude jezik) i na kraju kuvanu viršlu

preklopiti gornjim delom.

Savet