

## Hotdog



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **4 hot dog**viršle
- **500 g**brašna (meko T-400)
- **1/2 kesice**suvog kvasca
- **malo** soli
- **malo**šecera
- **100 ml**ulja
- **oko 200 ml**mlake vode

### Punjenje:

- **po želji**majoneza
- kecapa
- senfa
- **4 list**zelene salate
- **po želji**pavlake

### Posipanje:

- **mal**omargarina
- susama

## Priprema

Zagrejati rernu na 200 stepeni. U odgovarajucoj posudi sjediniti 250 grama brašna sa suvim kvascem i šećerom. Potom dodati so, ulje, mlaku vodu i ostatak brašna, pa zamesiti glatko testo.

Testo podeliti na cetiri loptice. Svaku lopticu malo rastegliti, odnosno oblikovati kao malu veknu.

Pleh obložiti papirom za pecenje i staviti veknice. Prekriti krpom da odstoje jedno 10-ak minuta. Zatim otopiti malo margarina, pa premazati testo i posuti susam po želji.

Peci veknice oko 15 minuta na 200 stepeni, u zavisnosti od jacine rerne. Za to vreme, na tosteru, elektricnom roštilju ili tiganju, viršle na par minuta ispeckati.

Vruce veknice ostaviti par minuta da se prohlade. Svaku veknicu zaseci i staviti po viršlu.

Premazati željenim sastojcima. Služiti uz jogurt.

## **Savet**

Prijatno!