

ADOPTUJTE HOT DOG!

Pondělí, 04. června 2018

Ano, když půlku hot dog, skutečně máme na mysli opravdového amerického hot dog, nikoli český párky zasunutý do rohlíku, který vám ochotně prodá z každého druhého stánku s rychlým občerstvením a doprovodnou otázkou, zda do něj chcete raději kečup, anebo hořčici.

Americký hot dog je podléhající rozčlenění, nepodléhá se v tradičním českém rohlíku, a hlavně je zasypán a dozdoben spoustou surovin, které mohou snadno a nenápadně zvládnout denní zeleniny. Cuketka v minulých dnech napsal, že popularita hot dogů v Česku prudce roste a že to vypadá, že se dost možná brzy dočkají podobné popularity jako hamburgery. Jsem s ním naprosto zajedno, myslím, že zanedlouho tu budou vyhlášené hot dogové bistra a jejich fanoušci se budou edhánat v sestavových obědových oblíbenosti. Takže je nevyhnutelné, aby se na to, jak si i doma dopřít záitek jako z amerického seriálu.

Suroviny
pro dobrý hot dog

Vlastně to máte jednoduché, potřebujete jen párky, housku a trochu dobré zeleniny.

PÁRKY párky vbec nemusíte bít podadně surovina plněná hráškou, na trhu se dají koupit i opravdové párky, které klidně můžete posloužit jako plnohodnotné veškeré zdroje bílkovin. Pádně se nemusíte bít popustit uzdu své fantazie směrem ke klobáskám v jejich druh.

Ráda bych ale v první řadě odmítla věřící, že párky je surovina pro nezkušené kuchařky a že o něj jakým vařením nemáte žádné bít vlastní. Chyba lávky. I s párkem si můžete v kuchyni ušít pár chvilky. Nemusíte totiž všechny párky jen ohřát ve vodě. Zkuste třeba párky a klobásky rozpálit a opéct na straně na pánvi. Nebo zvolna povařit v pivu. Nebo na několik mástech zlehka nažnout a upéct v troubě. Párky a klobásky taky svádějí gril, konec konců ušít je na něj venku působí.

Dokonce se tu můžete vydat i chuťově: neomezujte se na jemné vlašské párky, ale nebojte se i grilovacích klobásků, italských klobásků, srovnávaných párky, prostě jak je líbí. Když to děláte dohromady s rozličnými technikami ohřívání, můžete dost kombinací až do zimy.

Kam bych šla pro párky a klobásky jít? Buď k Františku Káňovi do eznictví - Naše maso, nebo třeba do pojišťovny prodejny Mléko z farmy s vřobky z námčovy selské mláčky v Radonicích. To je takové to auto, co buď - a které mimo jiné prodávají párky bez dusitanů. Pádně, kdybych chtěla utřít vác, porozhlédla bych se v potravinové sekci Marks and Spencer, zda nemají něco málo tradičního k vyzkoušení.

PEČIVO Pomlouvání obyčejného rohlíku můžete nahradit buď domácí upečenou brioškou, nebo

Zapojte do toho váš jechný okolo

Hot dogy jsou hlavně z báva. A u grilovačky nebo doma pod stáechou, nebojte se váš jechný mističky, talíčky a omáčky s připravenými surovinami postavit na jedno stanoviště a starejte se jen o to, abyste měli dost ohřátých housek a horkých párek. Nechte váš jechný okolo, ať si svůj párek v rohlíku sestaví sami. Jděte jim páčkladem a jeden kousek nízorně předeďte.

Má to jeden pozitivní - váš chovný aspekt. Vaše děti a problematické drahé polovičky takto sněmnohem váš zeleniny, ne když byste jim vešmě dali na talíř hotovou. Má ra vlastního zapojení - totiž děti divy. Myslí m, že to má co do ině - s hrdostí na vlastní dělo, která utluče těm váš jechen odpor k nežádáným surovinám.

Při nákupu v obchodě nezapomeňte, že si váš ichni budou chtít přídát a pak si je přídají pro nízorně, takže vás znášobte množstvím - potřebných surovin.

Zbytek přenecháme vám a vaše fantazii.

FLORENTINA