



**Hodí sa k pivám z chuťovej  
kategórie  
Tmavé a silné.**



**Ambasádor**  
Zlatý Bažant Tmavé

## Bavorský hot-dog

### SUROVINY NA 4 PORCIE

- Bavorská klobása na grilovanie, 10 ks
- Mäsitá slanina, 30 plátkov
- Červená cibuľa
- Jablko sladkokyslé, 2 ks
- Šalvia, 10 lístkov
- Bageta francúzska 25 cm , 10 ks
- Čerstvo-mleté korenie
- Syr ementál, 10 plátkov
- Majonéza, 160ml
- Horčica celozrnná, 40ml
- Hnedý cukor
- Soľ
- Lístky rukoly, žeruchy ...na dekoráciu
- Olej

### POSTUP

Majonézu zmiešame s horčicou, ochutíme soľou a korením. Plátky slaniny opečieme z oboch strán v panvici zakryté alobalom, aby sa veľmi neskrútili, vyberieme, na vypečenom tuku opečieme na plátky hrúbky 2-3 mm nakrájanú cibuľu a jablko so šupkou, ak je tuku málo, dolejeme olej. Klobásy upečieme na grile, príp. na druhej panvici, pred dopečením preložíme plátkami syra, necháme roztiect', prípadne zapečieme pod vrchným grilom (salamander). Bagetu pozdĺžne nakrojíme, krátko opečieme nasucho, potrieme majonézou, pridáme cibuľu s jablkami, klobásu, slaninu, ozdobíme rukolou alebo žeruchou.