



przepisy.pl

Grillowane Hot dogi na ostro z nachosami i sosem Samba



 25 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Sos Hellmann's Samba** - 4 łyżki
- bułki do hot-dogów - 4 sztuki
- parówki - 4 sztuki
- kolendra - 1 pęczek
- nachos - 2 garść
- ser mozzarella - 50 gramów
- ser Mimolette - 50 gramów
- sałata lodowa - 6 listki
- papryczka chilli - 1 sztuka
- cebula czerwona - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Bułki przekrój na pół, lecz nie do końca. W misce połącz pokrojoną w paski sałatę lodową, pokrojoną w piórka cebulę, pokrojoną w krążki papryczkę chilli oraz posiekana kolendrę.
2. Do sałaty dodaj sos Hellmann's i wymieszaj. Oba rodzaje sera zetrzyj na tarce o grubych oczkach.
3. Parówki oraz bułki opiek na rozgrzanym grillu. Zrumienione bułki napełnij przygotowaną sałatą i umieść w nich parówki.
4. Następnie posyp je pokruszonymi nachosami i startym serem. Ponownie połóż na grillu i zapiekaj do momentu, gdy ser się rozpuści. Podawaj od razu po grillowaniu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl