



przepisy.pl

Hot dogi z grillowanymi kiełbaskami



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- bułki do hot-dogów - 4 sztuki
- Sos sałatkowy koperkowo-zielony Knorr** - 1 opakowanie
- kiełbaski - 4 sztuki
- boczek - 4 plastry
- ser żółty - 4 plastry
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 2 łyżki
- musztarda - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Bułki przekrój wzdłuż na pół, nie rozcinając ich do końca.
2. Przygotuj sos. Połącz w misce Majonez Babuni Hellmann's, Ketchup Hellmann's Łagodny, musztardę i sos sałatkowy Knorr.
3. Ponacinane kiełbaski i grilluj przez kilka minut, aż się zarumienią.
4. Kiełbaski zawiń w plaster sera i boczku, a następnie umieść je ponownie na ruszcie.
5. Bułki połóż na grillu.
6. Kiedy ser zacznie się rozpuszczać, włóż kiełbaski do bułek, dodaj sos.

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