

ADOPTUJTE HOT DOG!

Pondělák, 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 doprovodem otázkou, zda do něj chcete raději kečup, anebo hořčici.

Americký hot dog je podle rozčlenění, nepodávají se v tradičním českém rohlíku, a hlavně je zasypán a dozdoben spoustou surovin, které mohou snadno a nečistě zvláště denně pářící zeleniny. Cuketka v minulých dnech napsal, že popularita hot dogů v Česku prudce roste a že se 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 předhánět v sestavování - žeby se 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 v béc nemusíte bít podadně surovina plně nahrazení, na trhu se dají koupit i opravdové párky, které klidně můžou posloužit jako plnohodnotné veškeré zdroje bílkovin. Párky se nemusíte bít popustit uzdu své fantazie směrem ke klobáskám v různých druzích.

Ráda bych ale v první řadě odmítla věřící, že párky je surovina pro nezkušené kuchařky a že o něj jakým vařením nemůže být vlastně. 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 málo stehů lehce nažmout a upéct v troubě. Párky a klobásky tedy 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, sáňkových párků, 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 Kájnovi do zeznání - Naše maso, nebo třeba do prodejny mlásko z farmy s vřobky z národní selské mláčky v Radonicích. To je takové to auto, co buď - a které mimo jiné prodávají párky bez dusitanů. Párky se, kdybych chtěla utřít v c, 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

doměcí, podlé tvarovanou hamburgerovou houskou, anebo si hotdogováte peřivo prostě koupíte v obchodě. Já jsem v něm bezpeřiva, a je ho málo třeba v Kauflandu, balení po čtyřech kusech. Je trochu nasládlé, má křivo, a když ho trochu propečete a rozpečete v troubě, taky nebezpečně jedlé. Ale ani u vřesů se nebojte své vlastní kreativity. Viděl jsem hot dog v klasickém croissantu, tak proč by nemohl být třeba v damásku?

Dělat je to je myslet na to, je hot dog vyžaduje teplé peřivo. Já jsem ho obvykle, je jen nerozkrojené, nahřívám v troubě nastavené na 100 stupňů, stačí mu pak pár minut ať asi tak dlouho, než se propečte nebo opečou peřivky.

Alternativně můžete peřivo rozkrojit, rozepřít a opéct na grilu, peřívá nad toustováním, pokud si chystáte jen jeden nebo dva kusy. Jinak to zbytečně trvá.

Některé profesionální pouliční stánkaři v Chicagu, mást vyhlášením skvělými hot dogy, zase peřívá-sahajší na nahřívání peřiva nad párou, ovšem jen chvíli a opatrně, aby peřívá-li nenavlhlo.

Avšak se rozhodnete pro cokoli, jistě mi i zde dějte za pravdu, je to vbec nevypadá na podadnou veře. A to jsem jen nezměnila to hlavně.

KONDIMENTY To, co dělá hot dog opravdovým hot dogem, je všechno to ostatní, co do něj je přidáno a co mu dodá osobnost. Co vyvolá touhu se okamžitě zakousnout a nepřestat jíst, dokud je třeba zbývajících pár dní. (Neoficiálně etiketa jezené hot dog mimo chodem ká, je byste hot dog máli zvládnout na pár soust. Peřívá nad sedm, pokud je pár dní dlouhý a hodně vyřívá na obě strany.)

Nemám vbec na mysli věci jako kečup nebo hořčice, ty beru a jako poslední instanci nebo spíše doplněk. Nechte také své myšlenky ubrat směrem ke kysanému zelí, kyselým okurkám, salátu, rajčatům, cibuli, karamelizovanému cibuli, paprikám, naloženým paprikám, čili paprikám, zelímu salátu, zelímu salátu coleslaw, strouhanému sýru, bylinkám, pářivým omáčkám, všelijakým druhům hořčice, všelijakým druhům majonézových dresinků nebo bylinkových ochucených solí.

Jak hot dog sestavit dohromady Nehleďte za těmto aťdu ani peřívá pomáry, ale těmte se citem a úřivatelskou peřívá-tivostí. Prostě to udělejte párkrát na pohled a pohodlně pro držená - v ruce.

Nejprve rozložte naloženou a čerstvou zeleninu v podobě plátků nebo salátových listů na obě strany rozkrojeného hotdogového housky. Takto upotřebte peřívá-m natřaný salát, rajčata, plátky okurek.

Potom vložíte dopředu pářek, housku zaklapnete a směrem z rozkrojené strany všechno tohle zakápněte hořčicí nebo kečupem nebo jinou omáčkou. Nakonec je jen vstupní otvor ozdobte pro potuchu oka drobnými, nasekanými nebo drobně pokrýjenými surovinami, jako je cibule, strouhaný sýr, kysaný zelí, coleslaw, naložená papriky a podobně.

Zapojte do toho vjechny okolo

Hot dogy jsou hlavn zábava. A už u grilovaky nebo doma pod střechou, nebojte se vjechny mističky, talky a omky s připravenými surovinami postavit na jedno stanoviště a starejte se jen o to, abyste měli dost ohtch housek a horkých prk. Nechte vjechny okolo, a si svůj prek v rohlíku sestav sami. Jděte jim pkladem a jeden kousek nzorn předveďte.

Mj to jeden pozitivn- vchovn aspekt. Vaje děti a problemick drah polovičky takto sn- mnohem víc zeleniny, než kdybyste jim veemi dali na tal hotovou. Míra vlastního zapojen- totiž dělič divy. Myslím, že to můj co do inn- s hrdostí- na vlastn- dlo, kterj utlue tm vjechen odpor k nedanm surovinám.

Pmi nákupu v obchod nezapomeňte, že si vjichni budou chtít přidat a pak si ještě půjdou pro nup, takže včas znsobte množství- potřebných surovin.

Zbytek penechvim všim a va-fantazii.

FLORENTÝNA