

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 doprovodem 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 dozrben spoustou surovin, které mohou snadno a nenápadně zvláště denně pád zeleniny. Cuketka v minulých dnech napsal, že popularita hot dogů v Česku prudce roste a že to vypadá, že se dost možná brzy dokáží podobně 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 oblébenosti. 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 nemusí být podléhající surovina plněná hráškou, na trhu se dají koupit i opravdové párky, které klidně můžou posloužit jako plnohodnotný veškerý zdroj bílkovin. Především se nemusíte bát 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 v něm není, že by to vlastně bylo. Chyba lávky. I s párkem si můžete v kuchyni ušít pár chvilky. Nemusíte totiž věchny párky jen ohřát - vadí. 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 takové - 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 Káňovi do česnické - Naše maso, nebo třeba do pojišťovny prodejny Mléko z farmy s vlašskou z mléčové selské mláčky v Radonicích. To je takové to auto, co buď - a které mimo jiné prodávají párky bez dusitanů. Především, kdybych chtěla utřít vác, porozhlédla bych se v potravinové sekci Marks and Spencer, zda nemají něco málo tradičního - ho k vyzkoušením.

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

doměcí, podlé tvarovanou hamburgerovou houskou, anebo si hotdogováte pečivo prostě koupíte v obchodě. Já jsem v něm bezpečeně, a je ho málo třeba v Kauflandu, balení po čtyřech kusech. Je trochu nasládlé, má křivo, a když ho trochu prohřejete a rozpečete v troubě, taky nebezpečně jedlé. Ale ani u vlněných pečiva 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 pečivo. Já jsem ho obvykle, je ještě nerozkrojené, nahřívám v troubě nastavené na 100 stupňů, stačí mu pak pár minut ať se asi tak dlouho, než se prohřeje nebo opečou pečivky.

Alternativně můžete pečivo rozkrojit, rozetá a opéct na grilu, pečené nad toustováním, pokud si chystáte jen jeden nebo dva kusy. Jinak to zbytečně trvá.

Některé profesionální pouliční stánky v Chicagu, město vyhlášené skvělými hot dogy, zase pečené na nahřívání pečiva nad párou, ovšem jen chvilku a opatrně, aby pečivo nenavlhlo.

Avšak se rozhodnete pro cokoli, jistě mi i zde děkujete za pravdu, je to v obecně nevypadá na podání veškeré. A to jsem ještě nezměnila to hlavně.

KONDIMENTY To, co dělá hot dog opravdovým hot dogem, je všechno to ostatní, co do něj ještě přidáte a co mu dodá osobnost. Co vyvolá touhu se okamžitě zakousnout a nepřestat jíst, dokud ještě zbývá by jediné drobeček. (Neoficiálně etiketa jezené hot dog mimo chodem ká, je byste hot dog máli zvládnout na pár soust. Pečené nad sedm, pokud je pár dlouhých a hodných vyčerpání na obě strany.)

Nemám v obecně 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, karamelizovaným cibulím, paprikám, naloženým paprikám, čili paprikám, zelnému salátu, zelnému salátu coleslaw, strouhanému sýru, bylinkám, pájlivým omáčkám, všelijakým druhům hořčice, všelijakým druhům majonézových dresinků nebo bylinkových ochucených solí.

Jak hot dog sestavit dohromady? Nehleďte za tím nějakou vědu ani pečovatelskou pomůckou, ale těm se citem a úživatelskou pevností. 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 rozkrojené hotdogové housky. Takto upotřebíte pečené natrhané salát, rajčata, plátky okurek.

Potom vložíte doprostřed párek, housku zaklapnete a směrem z rozkrojené strany všechno tohle zakápnete hořčicí nebo kečupem nebo jinou omáčkou. Nakonec ještě vstupně otvor ozdobte pro potuchu oka drobnými, nasekanými nebo drobně pokrýjenými surovinami, jako je cibule, strouhaný sýr, kysané zelí, coleslaw, naložené papriky a podobně.

Zapojte do toho váš jechný okolo

Hot dogy jsou hlavně z bába. 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 páček-kladem a jeden kousek nájorně předvedte.

Má to jeden pozitivní - váš chovný aspekt. Vaše děti a problematické drahé polovičky takto sně - mnohem víc zeleniny, než kdybyste jim vešmě dali na talíř hotovou. Má ra vlastního zapojení - totiž děti divy. Myslí - m, že to má co do činění - 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 předat a pak si je jdou pro nákup, takže vás znášobte množstvím - potřebných surovin.

Zbytek přenecháme vám a vaše fantazii.

FLORENTINA