

Ananasový Hot Dog s vepřovým masem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Hotdogové housky překrojíme podélně na polovinu a v troubě opečeme do hněda. Majonézu smícháme s pivem a opepříme. Salátové listy omyjeme. Pečené vepřové maso ohřejeme v troubě. Ananas opečeme na (arašídovém) oleji, poté ho smícháme s vepřovým masem. Salátové listy a vepřovou směs rozdělíme na pečivo. Přidáme trochu majonézy a housky uzavřeme jejich vrchními částmi. Hot dog podáváme s hranolky. Servírujeme s domácí omáčkou z majonézy a piva.

Ingredience

- **Salát hlávkový** - 20 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Ananas** - 150 g
- **Majonéza Master 180ml** - 200 g
- **Bezlepkový ležák 0,5 l** - 50 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Hot Dog 65 g** - 130 g
- **Řepkový olej 250 ml** - 30 g
- **Vepřová pečeně Sous - vide 700 g** - 300 g

