

Hot dog z grilla – Sonoran Hot Dog

Składniki

- 6 parówek
- 6 bułek pszennych
- 12 cienkich plastrów boczku (parzony lub surowy)
- 2 średnie pomidory
- 2 średnie cebule
- 1 puszka fasoli pinto
- Marynowane jalapeno
- 6 sztuk świeżych papryczek jalapeno
- Majonez
- Musztarda

Przygotowanie:

1. Fasolę pinto otwieramy i wraz z zalewą przelewamy do garnka lub na patelnię. Jeżeli masz grilla z bocznym palnikiem, możesz podgrzać fasolę, nie odchodząc od grilla.
2. Parówki szczelnie owijamy boczkiem. Boczek pod wpływem grillowania zmieni swoją strukturę na lekko chrupiącą. Jeśli używasz boczku parzonego, możesz spiąć go wykałaczką tak, aby lepiej przylegał do parówek.
3. Parówki przerzucamy na grill. Temperatura nie powinna być zbyt wysoka, aby boczek nie przypalił się, a jedynie delikatnie przyrumienił.
4. Na grilla wrzucamy także papryczki jalapeno.
5. Bułki do hot doga z grilla przekrawamy na pół.
6. Kiedy cała woda z fasoli wyparuje, wyłączamy ogień.
7. Pomidory i cebulę kroimy w kostkę.
8. Przekrojone bułki nadziewamy parówką, uzupełniamy dodatkami: jalapeno, pokrojonymi pomidorami, cebulą i ciepłą fasolą pinto.
9. Hot dog z grilla obficie polewamy majonezem i musztardą.