

Mini hot dog so slaninkou, medovou horčicou a cibuľou

Keď som vymýšľal hot dogové kombinácie s párkami Mecom, snažil som sa inšpirovať chuťami, ktoré si pamätám zo zahraničia. Ale potom som si povedal, že dokelu, veď sme na Slovensku, tak sprav aj niečo typicky naše... Tak prišla na um slaninka, cibuľa, horčica. Podľa mňa je to stávka na istotu. Nejak sa mi začali zbiehať slinky...

V recepte použijeme červenú cibuľu, ktorá sa dá ako jediný druh cibule pohodlne jesť aj bez tepelnej úpravy. Väčšinou pod Tatrami jedávame surovú klasickú žltú cibuľu, ale skúste ju nahradiť červenou. Nie je tak pikantná a nebude vám toľko smrdieť z papuľky :)

cca 12 porcií

Cisárske párky Mecom

plátky slaniny Bacon premium Mecom

medová horčica

1-2 červené cibule

[hot dogové žemle](#)



Párky zabalíme do plátkov slaninky. Ugrilujeme ich zo všetkých strán do chrumkava. Veľmi sa mi osvedčil plynový gril od spoločnosti Weber. O ňom niekedy nabudúce :)

Červenú cibuľu očistíme, prekrojíme na polovicu a nakrájame na tenké pásiky. Vrstvy cibule oddelíme.

Párok vložíme do žemle, polejeme medovou horčicou a posypeme prúžkami cibule.