Domácí hot dogy

Časová náročnost: 25 minut

Seznam přísad

4 ks	větší rohlík (bagetka)
4 ks	kvalitní (!) párek
2 ks	rajče
1 ks	cibule
1 lžíce	olivový olej
1 lžíce	kvalitní kečup
	sůl
trochu	citronová šťáva
1 lžička	cukr
	plátky kyselé okurky
	plátky červené cibule
	trochu zeleného salátu či bylinek
	oblíbená hořčice



Postup přípravy

Rohlíky či bagetky podélně nařízneme a párky dáme uvařit do kastrůlku s vodou (máme-li možnost, můžeme je také ogrilovat). Mezitím si připravíme rajčatovou směs: Rajčata spolu s cibulí nakrájíme velmi najemno. Přidáme olivový olej s kečupem a ochutíme solí, citronovou šťávou a trochou cukru. Vše pořádně promícháme. Připravené párky vložíme do nakrojených rohlíků (baget) a na ně dáme vrstvu rajčatové směsi. Podle chuti přidáme plátky kyselých okurek, plátky červené cibule a trochu zeleného salátu či bylinek. Ozdobíme hořčicí a ihned podáváme.

Poznámka: *Hot dog, neboli "horký pes" je u nás známý jako "párek v rohlíku". Tato specialita vznikla asi před sto lety díky německým přistěhovalcům v Americe. Ti nejenže jako první vložili párek do rohlíku, ale také tehdy do Ameriky přivezli novou rasu psů – jezevčíka. Název nového pokrmu byl tedy prý odvozen od prohnutého tvaru párku, jež připomínala právě záda jejich jezevčíků.*