

Hot dog sa kranjskom i umakom od sira



Tijesto za 8 komada

400g brašna

250ml mlijeka

10g maslaca

1 jaje

2 žlice ulja

Kvasac suhi vrećica

Žličica soli

Žličica šećera

Nadjev

4 kranjske kobasice

Umak od sira

1 žlica brašna

10g maslaca

2dcl mlijeka

10dag sira trapista

10dag cheddar sira

Kopar, sol, papar

Priprema tijesta

U brašno dodati secer, sol i kvasac. U mlijeku rastopiti maslac i paziti da je toplo ne vruć jaje i toplo mlijeko sa maslacem. Promijesati vilicom da se brašno apsorbira. Ostaviti 5 minuta, dodati ulje i finalno premijesiti mora biti 20 minuta dizanja podijeliti na 8 djelova. Ako vazete svaki će imati 8 loptica. Razvaljati, zarolati i ostaviti 15 minuta da se dižu. Premazati jajem peci na 180 oko 15-20 čim se ispeku malo pokriti krpom dok se malko ohlade.

Priprema umaka od sira Rastopiti maslac i popržite brašno tek toliko, polako dolijevati mlijeko uz miješanje. Dodati naribane sireve i kuhati dok ne zakipi.

Svako pecivo prerezati i u sredinu staviti pola pečene kobasice i preliti umakom od sira.