



Хот – дог Sosisli Sandviç



1 пакет быстрорастворимых дрожжей
1,5 ч.л. сахара
1 яичный белок
1/4 пачки маргарина
1,5 стакана теплой воды
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
8 шт. сосисек
8 ст.л. кетчупа
1 стакан тертого сыра
Смазать сверху:
1 яичный желток

- # Смешать воду, сахар и дрожжи.
- # Добавить яичный белок, размягченный маргарин и соль, перемешать.
- # Добавляя муку, замесить средней упругости не прилипающее к рукам тесто.
- # Тесто накрыть и оставить в теплом месте на 1 час.
- # Разделить тесто на 8 равных частей. Каждую часть раскатать размером с сосиску.
- # Лепешку смазать 1 ст.л. кетчупа, посыпать тертым сыром.
- # На середину положить сосиску и завернуть рулетом. (Концы сосиски должны выходить за края теста).
- # Хот-доги разложить на противне застланный пергаментной бумагой. Смазать сверху смешанным с 1 ст.л. воды желтком.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Подавать теплыми.

Сосиски заранее варить нет необходимости.