

## Хот-дог "желтая собачка"

Это блюдо готовится быстро, подходит для закуски как детям, так и взрослым, оригинально, красиво, вкусно и недорого.



### Ингредиенты

длинные сосиски	8 шт.
готовое дрожжевое тесто	500 г
яйцо	1 шт.
листья салата	1 шт.
кетчуп и майонез по	2 ст. л
маслины	10 шт.

[Таблица мер и весов](#)

#### 1 Шаг 1

Дрожжевое тесто разделить на небольшие кусочки и из каждого скатать шарик.

#### 2 Шаг 2

Слегка приплюснуть, сделать 2 надреза ножницами и сформовать голову собачки с длинными висящими ушами.

#### 3 Шаг 3

Из кусочков маслин выложить "глаза" и "нос". Смазать булочки яйцом и испечь в духовке при 180г до зарумянивания.

#### 4 Шаг 4

Сосиски разрезать пополам и у каждой половинки сделать на концах небольшие надрезы. Варить сосиски в кипящей воде 5 минут.

#### 5 Шаг 5

Готовые булочки надрезать не до конца, смазать кетчупом и майонезом и вложить кусочек листа салата и отваренную сосиску, которая будет изображать косточку.

Хот-доги "желтая собачка" по моему рецепту готовы. Приятного аппетита!

Оригинал рецепта Хот-дог "желтая собачка" опубликован на сайте <http://ligakulinarov.ru/recepty/sendvichi-gamburgery/krupy-muka/hot-dog-jeltaya-sobachka-104537>

Оригинал рецепта Хот-дог "желтая собачка" опубликован на сайте <http://ligakulinarov.ru/r/4537>