

Hot dogi Žašike, Mašike in Pašike

Čas priprave:
približno 30 minut
Čas čakanja:
približno 20 minut
Čas peke:
približno 15 minut
8 kosov

Potrebuješ:

polovico testa za nadevane kruhke s strani 9 ali testo za kruh 8 hrenovk
1 jajce za premaz

nož, skodelico, papir peki, čopič za premaz.

Tako pripraviš



1. Najprej moraš narediti testo, kot je opisano na strani 9 (kot za nadevane kruhke). Pusti testo vzhajati in ga narahlo pregneti.



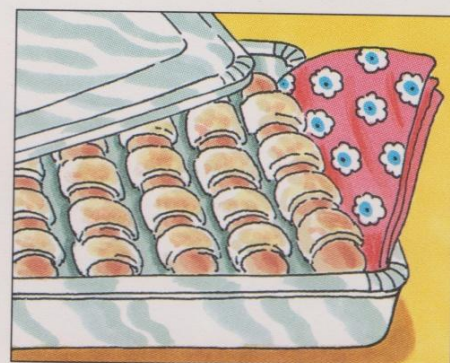
2. Testo razvaljaj v štirikotnik velikosti 15 x 25 cm in ga počez razreži na osem trakov.



3. Trakove ovij okrog hrenovk. Potem hrenovke zloži na pekač, prekrit s papirjem peki tako, da bodo konci testa vedno na spodnji strani. Testo pusti vzhajati še 20 minut, medtem pa ogrej pečico na 200°C.



4. V skodelici razžvrkljaj jajce in z njim premaži testo. Hrenovke peci v pečici na srednji rešetki toliko časa, da bodo svetlorjavo zapečene.



5. Ko se bodo hrenovke ohladile, jih zloži v posodo s pokrovom. Ne pozabi vzeti na piknik gorčice in ketchupu.



Hrenovke lahko spečeš tudi na ražnju.