Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Хот Доги по-домашнему

1 мая 2012 15:36 · https://open-cook.ru/recipes/khot-dogi-po-domashnemu



Мир! Труд! Май! Пиво! Хот Доги!

Дождались! Новый рецепт кухни мужика… Илья Николаевич ест много и вкусно… Итак, поехали!

Всякое наше безобразие, как правило, начинается с похода в магазин.

Давайте посмотрим, что же мы купили:



- ПИВО

На этом перечисление продуктов можно было бы окончить, но я так и быть продолжу…

- Сосиски
- Корнишоны
- Булочки для хот-догов
- Майонез
- Кетчуп
- Сыр
- Масло подсолнечное (для рецепта особо не нужное)
- Бутыль газированной отравы а-ля лимонный шипуч

Как готовить домашние хот доги ?!

Заставьте это делать свою девушку – это ее работа. Мы же займем позицию надзирателя, указчика и эксперта.

Какие команды и в какой последовательности раздавать

Сосиски в воду! Тысяча чертей мне в печень! Йо-хо-хо!



Строгаем сыр! Шык-шык! **Я сказал Шык!** С буквой **Ы** и не иначе!



Обязательно делаем красивую фотку сыра в лучах ~~славы~~ солнца.



Булки! Люблю их помять, но в этот раз будем с ними нежными и осторожными! Позже мы аккуратно их раздвинем. Сейчас просто посмотрим на них, красивых и аппетитных.



Женщина! Женщина! Пора резать огурчики!



Во! Раздвигаем булки и тщательно промазываем их… горчицей…



Ой! Майонезик! Фигакс!



Между булок реальные пацаны всегда суют огурец! Не стесняемся!



Как приятно когда другие работают!



Письки-сосиськи! Кипели они наверное минут 5.



Заставим женщину, обжигая свои хрупкие пальчики размещать сосисочную массу между булок.



Красава!



Я хочу ее!



Женский труд! Ах, как восхитительно!



Раскладываем, засыпаем тертым сыром.



В печь от 5 до 15 минут, в зависимости от жара. У нас температура была 200 градусов.

Главное следите что бы сыр растаял. Все остальное и так готово. Просто растопите сыр до желаемого состояния.





ПИВАААСЬ!



Готово! На абордаж!



Хот доги заслужили фото сессию.

Футурама! Лиилааа! Фрай! Убить всех человеков!



Приятного аппетита друзья! Люблю, целую вас!



В главных ролях:

Эксперт: Илья Николаевич
Исполнительный продюсер: Анна Сергеевна

Комментарии (46) вынесены в отдельный PDF-файл.

Читать на сайте: https://open-cook.ru/recipes/khot-dogi-po-domashnemu#comments

PDF с комментариями: https://open-cook.ru/pdf-files/070_2012-05-01_khot-dogi-po-domashnemu_comments.pdf