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

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

Хот Доги по-домашнему

https://open-cook.ru/recipes/khot-dogi-po-domashnemu

Комментарии: 46

Maks # 12:57 3.10.2012

Классный рецепт! иду пробовать приготовить.

Лёля # 17:01 26.09.2013

Классно

ДиМа # 19:20 30.01.2014

Мне 13 лет попробовал приготовить получилось. Огромное спасибо очень вкусно.

> **дима** # 12:56 17.01.2015
>
> мне тож 13 круто и очень вкусно
>
> **саша** # 07:50 12.08.2015
>
> моему брату 5 он сделал все сам а тебе 13 аахаха

Владимир # 04:32 31.01.2014

что вы пишете?,спасибо,вкуснятина, сосиска сыром!!! ну вы просто гурманы блин!!!, если бы по пробывали настоящий чикагский хот дог, то этот выкинули бы топку!

Анна Нечаева # 05:16 31.01.2014

Владимир, мы в Чикаго не были, далековато живем. Но если будем там, то обязательно попробуем. Обещаю посыпать голову пеплом и выкинуть нафиг этот рецепт. А вы, видимо, знаете толк в хот-догах, может покажете ваш вариант? =)

Евгения # 13:14 11.02.2014

это нечто! спасибо за рецепт, и за настроение!)))

Евгения # 13:19 11.02.2014

а есть у вас еще рецептики, кажеться я Ваш фанат! :D

Анна Нечаева # 13:47 11.02.2014

Евгения, у нас много рецептов)) Но если вам так понравился стиль изложения Ильи Николаевича, то посмотрите раздел "Кухня мужика"

> **Правдец** # 18:40 31.10.2016
>
> А если не понравилось, где можно поставить минус? Так сказать, "высказать" свое мнение.
>
> > **Анна Нечаева** # 19:33 31.10.2016
> >
> > Ни минусов, ни плюсов на сайте нет, разве что кнопки соц.сетей. Отрицательное мнение можете оставить здесь же в комментариях. Я удаляю только оскорбления, нецензурную брань и бред.
> >
> > А если не понравилось, то что ж поделаешь, сама не всеядна и есть блюда, которые и мне не нравятся.

Милана # 06:49 8.03.2014

я пробовала хот-дог и в Чикаго, и в Нью-Йорке. Попробовала приготовить сама, получилось гораздо вкуснее. Так что делайте выводы сами)

геннадьевна # 13:37 13.04.2014

вкусно,но пиво сдесь ни причем

Татьяна # 14:29 24.05.2014

Илья Николаевич! Ваши суперские комментарии подняли настроение))) СПАСИБО)))

Гость # 14:31 7.06.2014

Пошла сувать сосиськи

Кирилл # 16:10 20.06.2014

Отличный рецепт, не менее отличные коментарии.... респект ... смешно и вкусно!

Максим # 16:50 20.06.2014

Очень классно ! Я тоже делал на вечеринку ! Друзья одобрили !

Бегемот85 # 13:26 25.07.2014

Мне 10 лет.Попробовала сделать — получилось.класс

Страус007 # 17:27 8.11.2014

мне 3 года .Попробовал сделать — получилось.класс

Гиена42 # 21:25 8.11.2014

мне 94 года. Попробовал сделать — получилось.класс

Мила # 17:32 29.11.2014

Кошмар!!!Спрайт-ГМО!(как и Пепси и Кола!)Хаинс(кетчуп)-ГМО!Читайте в инете инфу о фирмах,добавл в продукцию ГМО,если не верите..-это опубликовано давно!В сосисках-скорее всего ГМО(сейчас почти нет сои не гмо.кот туда добавляют)Майонез-самый вредный признанный продукт.Пиво-яд,кот спаивают,чтоб дураками были и сдохли сами..Ребят-ВЫ СМЕРТНИКИ,С ТАКОЙ ЕДОЙ !!!....Вам не долго осталось.....

> 
> **Илья Николаевич** # 18:08 29.11.2014
>
> Мила, воздух отравлен автомобильными газами, Вода испорчена ПАВ, озоновые дыры летают над головой, правительство следит за нами через интернет. БОЖЕ! МЫ ВСЕ УМРЕМ! А-А-А-А-А-А-А-А-А-А-А-А!
>
> > **Мила** # 08:38 13.01.2015
> >
> > Да все это так....Поэтому все мы уже вымираем.как блошки....(смотрите статистику)поэтому давайте включать голову и переходить, хотя бы в еде, с понятия вкусно на понятие полезно....особенно- мужчины с пивом и с сосисками...К 60 годам в гробу,с 35-импотенты....

> > **Гость** # 11:51 20.03.2015
>
> Всегда покупаю сосиски без ГМО*...
> *продукт может содержать незначительное количество арахиса, крысиного помета и волос вашей бывшей

> **Твоя Госпожа** # 16:16 15.09.2015
>
> Ухахаах)) подъёб засчитан :D

Гость # 16:13 6.12.2014

Писькы-сосиськы !!!! о просто умора ,Надеюсь вкусно!!!!

Владимир # 13:36 15.12.2014

Кулинар красава. До слез смеха. Спасибо.

Гость # 11:52 24.01.2015

ужасный рецепт

super girl # 11:15 1.02.2015

Клёвый рецептик обязательно приготовлю:):)

повар# # 00:00 2.02.2015

Ребят, этот хот-дог вроде вкусный, но слишком уж обычный.
попробуйте разрезать булку, запихнуть капусту (свежую) смешан. С майонезом. положить лука, нкемного поперчить, и вот в ход пойдут сосички, далее просто полейте все кетчупом)

Артем # 14:20 17.02.2015

Я учусь в кулинарном техникуме, по заданию надо было приготовить бутерброды я решил сделать хот-дог 3шт, кто попробовал тем понравилась и мне тоже.

лаура # 14:25 15.03.2015

самый ужасный рецепт в мире

>  **Илья Николаевич** # 15:01 15.03.2015
>
> Спасибо! Так приятно достигать вершин!

АГрамотная # 09:49 29.04.2015

На заметку. Сосиски лучше готовить на гриле))

наталья # 08:05 11.09.2015

Соблюдаю правила питания,а иногда позволяю съесть что то вредное

наталья # 08:08 11.09.2015

пошла за вредными сиськами и сделаю себе самый ужасный рецепт в мире

Лора # 09:01 7.12.2015

фу, противно читать(,озабочка

> **Вика** # 05:49 3.02.2016
>
> Ну ты и дура Лора если тебе фу и противно это вкуснятина

Виктория # 20:39 9.01.2016

как посмотрела самой захотелось круто и вкусно

Вика # 05:48 3.02.2016

Сууууууууууууууууууууупер просто клас

Люлька # 10:43 28.03.2016

огурец между булок особенно порадовал))) вы сделали мой день.! а на вечер будут сосиски ;)

Нейля # 11:54 23.08.2016

А почему рядом то сосиски разрезаны пополам???

> **Анна Нечаева** # 12:11 23.08.2016
>
> Это не сосиски разрезаны на фото, а булочки для хотдогов. Так у ж вышло, они пошли для другой закуски.

Лиза # 15:09 12.10.2016

Рецепт прост, думаю будет аппетитненько. И зря Вы так дамы отзываетесь о манере автора излагать последовательность действий для приготовления. И что вообще тут забыли любители полезной пищи?! В Вашем рационе даже названия данного блюда не должно наблюдаться..



Зябочка # 15:13 11.12.2016

Ням-ням)))
