



Hot dog je nový burger

Sušice 4. dubna 2017 – Grilování patří k českému národu stejně jako chalupaření nebo pití piva. Po dlouhé zimě už netrpělivě vyhlížíme první jarní dny, kdy budeme moci oprášit gril a zakousnout se do šťavnatého kousku masa. Hansi Peterovi Spakovi, zakladateli a majiteli společnosti Spak, osobně záleží na tom, abychom si pošmákli. A protože právě letí hot dogy, připravili jsme pro vás společně s loňským vítězem Burger Festu 4 originální recepty.

Trendy už dávno nejsou jen otázkou oblékání. Ovlivňují i to, co budeme grilovat. Jistě jste jako malí opékali buřty nebo zahrabávali brambory do popela. V posledních letech se hřál na výslunní burger, který dnes nechybí v nabídce snad žádného podniku. Ale protože si tento pokrm dopřáváme už nějaký ten pátek, je čas na změnu. Burger je mrtev, ať žije hot dog! A je úplně jedno, jestli sáhnete po kečupu, hořčici nebo něčem úplně jiném. Ve Spaku ctíme tradice, ale zároveň sledujeme, co je zrovna trendy. Proto jsme pro vás připravili 4 recepty, se kterými rozhodně zabodujete. Vyvinul je ten nejpovolanější – Tomáš Staněk z Tommy's food trucku.

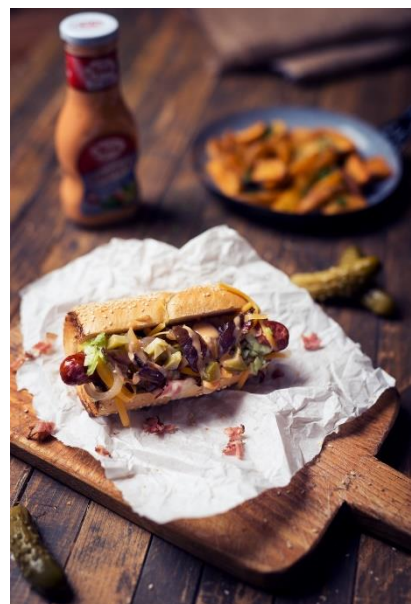
Nezapomeňte, že nejen kečupem je hot dog živ. Aby byly grilované dobroty úplně bez chybičky, potřebujeme kromě masa i další suroviny – kvalitní dressinky a omáčky Spak, které samozřejmě neobsahují konzervační látky ani barviva. A pokud vás už také smetla bio vlna, jistě oceníte naši bio řadu jogurtových dressingů. Splňujeme přísná kritéria a suroviny v našich bio produktech pocházejí z kontrolovaného ekologického zemědělství.

Americký Hot dog

Na 4 porce potřebujeme:
4 nožičky kvalitních hovězích párků
4 brioškové bagetky
1/2 ledového salátu
10 dkg čedaru
10 dkg anglické slaniny
1 červenou cibuli
2 nakládané okurky
100 ml [Amerického dressingu Spak](#)

Postup:

Cibuli a okurky nakrájíme nadrobno a smícháme s Americkým dressingem Spak. Slaninu si nakrájíme na tenčí proužky a opečeme dokřupava. Čedar si nastroháme na hrubším struhadle. Ledový salát nasekáme nadrobno. Bagetky si v půlce nakrojíme a opečeme ze všech stran, poté do nich vložíme párky, které zasypeme nastrohaným čedarem, opečenou slaninou, ledovým salátem, a nakonec přidáme Americký dressing Spak.





Caesar Hot dog

Na 4 porce potřebujeme:

4 nožičky kvalitních krutých klobásek

4 francouzské bagetky

10 dkg anglické slaniny

1/2 římského salátu

lžíci [majonézy 75% natur Spak](#)

80 ml [Caesar dressingu Spak](#)

10 dkg parmezánu

6 filetů z ančoviček

šťávu z půlky citrónu

Postup:

Slaninu nakrájíme na proužky a opečeme do křupava. Majonézu a Caesar dressing Spak si dáme do misky, přidáme citrónovou šťávu, nejmenno nastrohaný parmezán, filetky z ančoviček a vše tyčovým mixérem rozmixujeme. Poté si nadrobno nakrájíme římský salát a smícháme ho s naším dressingem. Bagetky si podélně nakrojíme a opečeme ze všech stran, vložíme do nich párky, na které položíme římský salát smíchaný s dressingem, a nakonec posypeme orestovanou slaninou.



Asijský Hot dog

Na 4 porce potřebujeme:

4 kvalitní vepřové klobásky

4 sezamové bagetky

snítky čerstvého koriandru

jarní cibulku

čerstvou chilli papričku

[Sladko-kyselou omáčku Spak](#)

šťávu z půlky limetky

1 větší mrkev

Postup:

Do Sladko-kyselé omáčky Spak přidáme nasekaný čerstvý koriandr, na tenká kolečka nakrájenou jarní cibulku a šťávu z limetky, to vše společně promícháme. Bagetky si podélně nakrojíme a opečeme ze všech stran, poté do nich vložíme klobásky, na které přidáme naši omáčku, a nakonec posypeme na tenoučké nudličky nakrájenou mrkev, nasekanou čerstvou chilli papričku a pár lístečků čerstvého koriandru.





Old school Hot dog

Na 4 porce potřebujeme:

4 kvalitní grilovací klobásky (bílé)

4 bagetky sypané mákem

100 g kysaného zelí

2 nakládané okurky

3 cibule

[klasickou hořčici Spak](#)

[Gourmet Ketchup Barbecue Spak](#)

nakládané jalapeño papričky

nakládanou sladkou kukuřici

Postup:

Cibuli si nakrájíme na kolečka a orestujeme dozlatova.

Okurky a jalapeño papričky si nakrájíme na drobné

kostičky. Bagetky si v půlce nakrojíme a opečeme ze

všech stran. Poté do nich vložíme klobásky. Na

klobásky položíme kysané zelí, orestované cibulové

kroužky a zasypeme směsí okurek, jalapeño papriček

a kukuřice. Nakonec přidáme barbecue kečup Spak

a klasickou hořčici.



Spak vyrábí v Sušici kečupy, hořčice, dresingy a další produkty už od roku 1990. V tehdejší Československu byl Spak vůbec prvním zahraničním investorem. Od té doby si značka s rodinnou tradicí sahající až do roku 1935 našla cestu jak do českých obchodů a domácností, tak na zahraniční trhy. V Česku zaujímá druhý největší podíl na trhu dressingů, v prodeji kečupů je v první pětce. Více na www.spak.cz.

Kontakt pro média:

Lukáš Jungbauer

doblogoo

lukas@doblogoo.cz

+420 724 729 773

Michaela Vaničková

doblogoo

michaela@doblogoo.cz

+420 777 301 232