

طرز تهیه تست پنیری چیلی با هاتداگ



گاهی واقعا نمیشود در برابر وسوسه خوردن یک ساندویچ هات داگ لذیذ مقاومت کرد، در چنین موقعی دلیلی هم ندارد تسلیم ساندویچ‌های بزرگ فست‌فودها شویم. اگر هوس خوردن یک ساندویچ خوشمزه تند را کرده‌اید، با ما همراه شوید. ما طرز تهیه تست پنیری بی‌نظیری را به شما آموزش می‌دهیم که تنها در کمتر از پانزده دقیقه آماده می‌شود.

مواد لازم برای تهیه تست پنیری چیلی

کره کاله دو قاشق غذاخوری
هاتداگ سولیکو یک عدد
نان تست دو برش
پنیر چدار کاله دو ورقه
فلفل قرمز چیلی یک قاشق غذاخوری (خرد شده)
نمک به مقدار لازم

مرحله اول

یک سوم کره را در یک تابه^۱ نجسب و روی شعله متوسط آب کنید تا کف بزند. سپس برش‌های هاتداگ را در آن بپزید. هر از گاهی این رو و آن

کنید تا هر دو طرفشان پخته شود. سپس آنها را به بشقابى منتقل کنید.

مرحله دوم

دو برش نان را به تابه منتقل و برشته کنید، كافى است كه يك طرف هر کدامشان به رنگ طلايى-قهوه‌اى در آيد كه اين حدود ۲ دقيقه طول مى‌كشد. طرف ديگر را فعلا برشته نكنيد.

نان را به تخته منتقل كنيد و طرف برشته را رو به بالا قرار دهيد. برش‌هاى پنير چدار را روى هر يك بگذاريد. سپس هاتداگ و فلفل قرمز را به يكي اضافه كنيد، و ديگرى را روى آن برگردانيد تا ساندويچ بسته شود. (طرف برشته نان‌ها در داخل قرار مى‌گيرند.)

مرحله سوم

يك قطعه ديگر از كره را داخل تابه بگذاريد و آب كنيد، حرارت را از متوسط به كم برسانيد. سپس ساندويچ را در آن قرار داده و حدود ۵ دقيقه بپزيد تا نان به رنگ قهوه‌اى در آيد. سپس با يك كفگير فلزى ساندويچ را برداريد، قطعه سوم كره را در تابه بگذاريد تا آب شود، و بعد طرف دوم ساندويچ را بپزيد. در اين حين كه مى‌پزد، مقدارى نمك به آن بزنيد و هر از گاهى جا به جا كنيد تا كامل برشته شود. بعد از ۵ دقيقه، توست پنيرى شما آماده خواهد بود.

مناسب براى رژيم پركالرى

سرويس خبرى : آشپزى