
Fondue szwajcarskie 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2653 razy.

45 dag żółtego sera szwajcarskiego,

3 łyżki mąki,

ząbek czosnku,

szklanka wytrawnego wina,

1/2 szklanki koniaku,

papryka w proszku,

1-2 bułki paryskie lub bagietki pokrojone w kostkę

Zagotować wodę w garnku. Ser utrzeć na tarce, wymieszać z mąką. Czosnkiem natrzeć dno i boki rondla (lub rozetrzeć i dodać do sera). Wino wlać do rondla, postawić na małym ogniu, podgrzewać, aż zacznie mrugać, nie dopuścić do wrzenia. Łyżką wkładać ser z mąką do wina, ciągle mieszając aż do roztopienia sera. Po włożeniu całego sera podgrzewać przez 1-2 min. Zestawić z ognia, wlać koniak, zamieszać, posypać papryką, wstawić do garnka z gorącą wodą. Podawać fondel w garnku. Biesiadnicy nakłuwają kostki chleba i zanurzają w serze.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>