
Fondue włoska paisano

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2644 razy.

45 dag sera szwajcarskiego,

ząbek czosnku,

szklanka wytrawnego białego wina,

2 łyżeczki mąki ziemniaczanej,

łyżeczka oregano,

sól, pieprz,

2 łyżki wódki wyborowej,

kostki czerstwej bułki paryskiej lub bagietki

Kamionkę natrzeć czosnkiem (lub czosnek rozetrzeć i dodać do sera). Kamionkę wstawić do garnka z wrzącą wodą. Wlać wino, podgrzewać , aż zacznie mrugać , dodać ser, ciągle mieszając podgrzewać aż składniki się połączą. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić dwiema łyżkami wody, wlać do wina mieszając je, przyprawić oregano, solą i pieprzem wlać wódkę. Podawać kamionkę w garnku z wodą. Nakłuwać kostki pieczywa, zanurzać w fondue.

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