Fondue chińskie 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3475 razy.

Fondue chinskie (przynajmniej w Szwajcarii) polega na tym, ze gotuje sie w garnku cos w stylu rosolu z dodatkiem chinskich przypraw, grzybow itd.

W tym rosole goscie gotuja sobie na widelcach do fondue bardzo cienkie plasterki miesa. Aby to sie udalo, te plasterki musza byc naprawde bardzo, bardzo cienkie. Tutaj tak pokrojone mieso na fondue chinskie mozna kupic w sklepie (wolowina, indyk, strus itd.).

Mam wrazenie, ze aby cos tak cienkiego otrzymac, trzeba kroic mieso gdy jest zamrozone.

Pozdrowienia,

From: marek@masg1.epfl.ch (Marek Swierkosz)