
Fondue brillat-savarina

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2270 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 10 min.

100 g sera gruyere lub innego twardego,

6 jaj,

80 g masla,

sol, pieprz.

1. Jaja dokładnie umyc, wbic do kubeczka i roztrzepac widelcem, dodajac szczypte pieprzu oraz ser starty na tarce o duzych otworach.
2. Na patelni stopic maslo. Po chwili wlac mase jajeczna z serem.
3. Smazyc na dosc duzym ogniu. Kiedy masa zetnie sie od spodu, odwrocic delikatnie zawartosc patelni za pomoca drewnianej lopatki. Ewentualnie doprawic jeszcze sola, zaleznie od smaku sera, ktory bedzie tym bardziej slony i pikantny, im dluzej dojrzewal.
4. Fondue podawac na ogrzanym, posmarowanym maslem polmisku z pieczywem i zielona salata.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 76.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)