
Fondue normandzkie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2502 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

400 g sera camembert, pont-l'evêque, livarot lub trapistow,

300 ml mleka,

100 ml smietanki 30%,

50 ml calvadosu,

2 szalotki,

1 lyzka masla,

1 bulka pszenna.

1. Szalotke obrac, drobno posiekac, wlozyc na stopione na patelni maslo i lekko

podsmazyc nie rumieniac. Ser pokroic na niewielkie kawalki.

2. W specjalnym kociolku lub kamionkowym zaroodpornym naczyniu zagotowac mleko. Dodawac porcjami ser i stale mieszac, by stopil sie na wolnym ogniu.

Gdy powstanie gladka masa, wlac smietanke i odstawic z ognia. Tuz przed podaniem dodac calvados i wymieszac z przesmazonymi szalotkami.

3. Podawac na stol w tym samym naczyniu ustawionym na maszynie lub specjalnym

podgrzewaczu, tak by masa serowa stale lekko wrzala.

4. Bulke ze skorka pokroic w kostke o boku 2 cm i postawic obok w koszyczku.

Nadziewac kawalki bulki na widelec o dlugim trzonku i maczac w fondue.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 74.

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