
Fondue piemonckie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2347 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

400 g fontiny lub innego sera poltwardego,

400 ml mleka,

100 g masła,

150 g pieczarek,

1 zoltko,

1 starta galka muszkatołowa,

sol, pieprz,

1 bulka pszenna.

1. Pieczarki umyc, osuszyc, pokroic w plasterki. Na patelni stopic polowe masła, wlozyc pieczarki i lekko przesmazyc nie rumieniac.

2. W specjalnym kociolku lub kamionkowym zaroodpornym naczyniu rozgrzac mleko i

wsypywac rozkruszony ser, stale mieszajac. Gdy powstanie gladka, gesta masa,

dodac do niej przesmazone pieczarki i zdjac z ognia.

3. Wic do fondue zoltko, stale mieszajac. Doprawic pieprzem, galka i ewentualnie odrobina soli.

4. Bulke pokroic na cienkie kromki, posmarowac maslem i usmazyc grzanki.

5. Fondue przelozyc na ogrzane, posmarowane maslem talerzyki i oblozyc grzankami.

6. Do fondue po piemoncku mozna dodac zamiast pieczarek pokrojona trufle. Mase

serowa zagescic zasmazka z masła i maki, rozprowadzona mlekiem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 72.

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