Fondue szwajcarskie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2434 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

400 g sera gruyere, appenzell, comte, friborg lub beaufort,

400 ml bialego wytrawnego wina,

50 ml kirszu lub wytrawnej wisniowki,

1 starta galka muszkatolowa,

pieprz,

1 bulka pszenna.

1. Ser zetrzec na tarce o duzych otworach.

2. W specjalnym kociolku lub kamionkowym zaroodpornym naczyniu rozgrzac wino.

Wsypywac do niego stopniowo utarty ser, stale mieszajac, az powstanie gesta,

jednolita masa.

3. Przyprawic fondue pieprzem i galka muszkatolowa, wlac kieliszek kirszu.

4. Naczynie z goracym fondue przeniesc na stol, stawiajac na specjalnym podgrzewaczu lub postumencie, pod ktory podstawia sie maszynke spirytusowa lub

duza swiece. Chodzi o to, my masa serowa stale lekko wrzala.

5. Bulka razem ze skorka pokroic w kostke o boku 2 cm. Nadziewac kawalki bulki

na specjalny widelec o dlugim trzonku lub na szpadke i maczac w fondue.

6. Fondue mozna zagescic w czasie gotowania dodatkowo 1 lyzeczka maki kartoflanej i przyprawic sokiem z cytryny. Zapobiega ona zwarzeniu sie fondue.

- Oprocz serow twardych mozna tez uzywac serow miekkich z porostem plesni.

Jeszcze inny smak uzyskuje sie, dodajac do masy serowej 10-25% sera o bardzo

intensywnym zapachu, np. parmezanu. Potrawa bardzo popularna w Szwajcarii.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 70.

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

TO JEST WYSMIENITA POTRAWA;KTORA MOZNA JESC W GRONIE PRZYJACIOL:POKROJONY CHLEB W KOSTKI;NABIJA SIE NA WIDELEC I MACZA W SEROWEJ MASIE.PYCHA!!!
Nadesłał(a):KASIA. 2005-08-24 00:08:33