
Fondue szwajcarskie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2531 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

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

400 ml białego wytrawnego wina,

50 ml kirszu lub wytrawnej wisniowki,

1 starta galka muszkatołowa,

pieprz,

1 bulka pszenna.

1. Ser zetrzec na tarce o dużych otworach.

2. W specjalnym kociolku lub kamionkowym żaroodpornym naczyniu rozgrzać wino.

Wsypywać do niego stopniowo utarty ser, stale mieszając, aż powstanie gęsta,

jednolita masa.

3. Przyprawić fondue pieprzem i galka muszkatołowa, wlać kieliszek kirszu.

4. Naczynie z gorącym fondue przenieść na stół, stawiając na specjalnym podgrzewaczu lub postumencie, pod który podstawia się maszynkę spirytusowa lub

duża świeca. Chodzi o to, by masa serowa stale lekko wrzała.

5. Bulka razem ze skorka pokroić w kostkę o boku 2 cm. Nadziewać kawałki bulki

na specjalny widelec o długim trzonku lub na szpadkę i maczać w fondue.

6. Fondue można zagęścić w czasie gotowania dodatkowo 1 łyżeczką maki kartoflanej i przyprawić sokiem z cytryny. Zapobiega ona zwarzeniu się fondue.

- Oprócz serów twardych można też używać serów miękkich z porostem pleśni.

Jeszcze inny smak uzyskuje się, dodając 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