

Israelská fondue

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 avokáda

0,5 citron - šťáva

1 stroužek česneku

6 dcl suchého bílého vína

400 g sýra

2 lžíce kukuřičného škrobu

5 lžic smetany

chléb

červená

zelená paprika

Postup

Avokádo vydlabejte, udělejte ze něj kaši a pokapejte citronovou šťávou. Na olej dejte do hrnce stroužek česneku, pak nalijte víno a přiveďte do varu. Potom nastavte na vařiči mírný oheň, přidejte sýr a míchejte, dokud se vše nerozpustí. V misce smíchejte kukuřičnou moučku se smetanou a přidejte směs z avokáda. Vše povařte 4-5 minut, do okamžiku než omáčka bude pořádně rozpuštěná a hladká. Podáváme s kostkami chleba a paprikou.