

Fondue z vepřového masa

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g vepřových panenek

1 lžice hořčice

1 lžice kari

1 lžice sójové omáčky

1 l rostlinného oleje

Přílohy:

veka

čínská pálivě sladká omáčka

pestrý kukuřičný krém

hořčičná omáčka s mandlemi a olivami

Postup

Vepřové panenky opláchneme pod tekoucí studenou vodou, osušíme a maso nakrájíme na tenké plátky.

Hořčici smícháme s kari a sójovou omáčkou. Plátky masa obalíme v hořčičné směsi a necháme je asi 1 hodinu stát, pak je osušíme a rozdělíme na talíře. 1 l rostlinného oleje rozehejeme ve fonduovém kotlíku na plotýnce a pak postavíme na ohřívač. Maso napichujeme na fonduové vidličky a opékáme na horkém tuku. Přílohy: veka, čínská pálivě sladká omáčka, pestrý kukuřičný krém, hořčičná omáčka s mandlemi a olivami