Selské fondue

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kulatý bochník chleba
450 g prorostlé slaniny
3 tavené sýry
1 červená a 1 zelená paprika
pažitka
1 kyselá smetana
olej
pepř
Vegeta

Postup

Z pecnu chleba odřízneme vršek, chléb vydlabeme. Pokrájíme slaninu na proužky a osmažíme na oleji. Smícháme smetanu a sýr, přidáme pokrájenou papriku, pažitku, vychlazenou slaninu a Vegetu. Vše důkladně promícháme. Tukem ze slaniny vytřeme chleba zevnitř i zvenčí, naplníme směsí a položíme na pomaštěný plech, navrch přiložíme od říznutý vršek chleba. Vedle položíme ještě „vydlabance“, které jsme předtím pokapali tukem ze slaniny. Pečeme asi 15 minut ve vyhřáté troubě. Jí se bez příborů a bez přílohy, láme se rukama a zapíjí suchým bílým vínem.