Zeleninové fondue

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g brokolice
2 karotky
300 g malých žampiónů
300 g hlívy ústřičné
3 lžíce citrónové šťávy
2 láhve rostlinného oleje
Na omáčku:
7 lžic kečupu
1 lžíce worcesteru
4 lžíce oleje
2 lžíce vinného octa
1 lžička cukru
Na těsto:
1 vejce
150 g polohrubé mouky
0,12 l suchého bílého vína
sůl
pepř
paprika

Postup

Brokolici očistíme, omyjeme a rozdělíme na růžičky. Karotku očistíme a nakrájíme na plátky. Žampióny očistíme a odstraníme třeně. Hlívu nakrájíme na kousky. Houby pokapeme citrónovou šťávou. Vše upravíme na podnos. Na omáčku umícháme kečup, worcester,olej, ocet a cukr. Omáčku rozdělíme do 4 misek. Na těsto umícháme žloutek s moukou a vínem, ochutíme solí, pepřem a paprikou. Přidáme tuhý sníh z bílku. Těsto rozdělíme rovněž do 4 misek. Jednotlivě napichujeme kousky zeleniny nebo hub, namáčíme do těsta a pak ponoříme na 2 - 3 minuty do horkého oleje. Podáváme s připravenou omáčkou.