

Bramborové fondue

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg brambor

sůl

1 l rostlinného oleje

Přílohy:

kaviárová smetana

červená papriková omáčka

zelená omáčka

bílá cibulová omáčka

hořčičná omáčka s mandlemi a olivami

Postup

Brambory oloupeme, omyjeme a tvořítkem z nich vypichujeme kuličky, které vložíme do vroucí osolené vody, uvedeme do varu a vaříme 15 minut, pak je necháme okapat a narovnáme na podnos. 1 l rostlinného oleje rozpálíme ve fonduovém kotlíku na plotýnce a pak postavíme na ohřívač. Bramborové kuličky napichujeme na vidličky, noříme do vroucího tuku a opékáme dozlatova.

Přílohy: kaviárová smetana, červená papriková omáčka, zelená omáčka, bílá cibulová omáčka, hořčičná omáčka s mandlemi a olivami