

Zeleninové fondue

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg smíšené zeleniny (brokolice, mrkev, fenykl, zelený chřest, celer, žampiony, paprika apod.)

1,5 l zeleninového vývaru

1 šalotka

1 bobkový list

2 zrnka nového koření

3 zrnka pepře

1 lžíce sojové omáčky

1 pšeničný chléb

100 g čínských skleněných nudlí

Postup

1. Zeleninu očistíme, pokrájíme na menší kousky, upravíme na talíře nebo misky. V kotlíku na fondue rozehtejeme na sporáku zeleninový vývar. Šalotku oloupeme, nadrobno pokrájíme a vložíme do vývaru s kořením a sojovou omáčkou. Kotlík přeneseme na stůl a postavíme na ohříváč. 2. Stolovníci si sami nabírají nabírají do síťových naběraček zeleninu a vaří ji v horkém vývaru. K zeleninovému fondue dáme na stůl krajíce chleba. Nakonec ve vývaru uvaříme nudle a polévku podáváme v malých šálkách. Zeleninové fondue doplňujeme vhodnými omáčkami.