

Vepřové fondue

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g jitrnic

200 g jelítek

6 klobásek

1 ostravská klobása

4 zelená jablka

4 brambory

2 lžíce citronové šťávy

2 lžíce calvadosu

4 lžíce mouky

sůl

pepř

Omáčka:

1 šálek tapenady (směs kaparů, černých oliv a ančoviček
zalitá olivovým olejem)

1 šálek smetany ke šlehání

1 šálek majonézy

2 lžíce hořčice

Postup

Příprava masa: Vodu přivedeme do varu a dáme do ní na 25 minut povařit klobásu. Uvařenou klobásu necháme vychladnout. Jelita a párky oloupeme a dáme do lednice, aby ztuhly. Mezitím oškrábeme jablka a brambory a nakrájíme je na čtvrtky. Potom je osolíme, opepříme a naložíme nejméně na hodinu do nálevu z citronové šťávy a calvadosu. Jablka a brambory vyjmeme z nálevu, necháme okapat a dáme do lednice.

Příprava omáčky: V jedné misce smícháme tapenadu se smetanou a v druhé majonézu s hořčicí. Pracovní desku nejprve posypeme rovnoměrně moukou. Jelítka, jitrničky, klobásy a ostravskou klobásku nakrájíme na kolečka a posypeme moukou. Stejným způsobem pokračujeme i u jablek a brambor. Poté jednotlivé přísady napichujeme střídavě na vidličku. Do kotlíku nalijeme olej a zahřejeme ho. Olej by se neměl vařit. Nádobu postavíme na vařič uprostřed stolu. Vidličku s napíchnutými kousky ponoříme na 3 až 5 minut do horkého oleje. Poté si jednotlivé části dáme na talíř a namáčíme je v omáčce podle chuti.