

Italské fondue

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 stroužek česneku, přepůlený

1,25 hrnku mléka

2 hrnky strouhaného sýra Mozzarella

200 g plísňového sýra (niva)

0,5 hrnku jemně strouhaného Parmezánu

2 lžičky kukuřičné moučky

3 lžíce suchého bílého vína

K namáčení:

salám

tlusté tyčinky

oliv

Postup

1. Kotlík vymažeme rozříznutou stranou česneku. Vlijeme mléko a ohřejeme až začne vřít. 2. Vmícháme dovnitř všechny sýr a pokračujeme v míchání dokud se všechny nerozpustí. 3. V misce rozmícháme kukuřičnou moučku s vínem a vmícháme do sýrové hmoty, vaříme za stálého míchání asi 2-3 minuty nebo dokud hmota nezhoustne a krémovatí. Podáváme s plátky suchého salámu nebo salámovými tyčinkami pokrájenými na kostičky, silnými tyčinkami z pizza těsta a olivami.