

Fondue rajčatové - sýrové ii.

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

10 rajčat

2 stroužky česneku

600 g ementálu

4 rovné lžičky škrobové moučky

pepř

majoránka

1 lžíce sladké smetany

Postup

Rajčata omyjeme, nakrájíme na kousky a s utřeným česnekem dáme dusit do hrnce. Vše protřeme sítem. Rajčatový protlak odměříme a případně doplníme vodou na 0,75l. Dáme do nádoby na fondue. přidáme strouhaný sýr a škrob. Za stálého míchání povaříme na plotně. Okořeníme pepřem a majoránkou.