

FONDUTA PIEMONTESE (PIEMONTSKÉ FONDUE)



Tradiční zimní pokrm pocházející z Piemontu se připravuje v jednotlivých údolích různými způsoby a za použití různých druhů sýru. Lze podávat s bílými lanžy. Suroviny pro 4 osoby.

Příprava:

Fontinu nebo jiný zvolený sýr nakrájejte na kostičky, přilijte mléko a nechte asi dvě hodiny odpočívat. Ve vodní lázni rozpustěte máslo, přidejte mléko se sýrem, žloutky a vařte dokud se sýr nerozpustí. Přidejte špetku soli a vařte ještě 5 minut, dávejte pozor, aby se směs nezačala vařit. Opečte toustový chléb. Servírujte v samostatných mističkách (případně posypané lanžy) a s opečeným chlebem.

Suroviny

400 g sýru Fontina
4 žloutky
50 g másla

250 ml mléka
toustový chléb
sůl



PŘEDKRMY



SÝRY



150'

PŘÍPRAVA



30'

VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST