

Sýrové fondue

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- paprika 80 g
- sherry rajčata 10 ks
- tavený sýr 2 ks
- lodyha naťového celeru 200 g
- bageta 1 ks
- mléko 500 ml
- mrkev 300 g
- špejle na šašlik 1 balení
- Knorr Inspirace 4 druhy sýra 1 balení

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Umyjte veškerou zeleninu a nakrájejte na kusy. Rozložte zeleninu do 4 misek.

V hrnci ohřejte mléko, přidejte obsah Knorr Inspirace 4druhy sýra a tavený sýr. Za stálého míchání přiveďte k varu. Omáčku lze snadno připálit. Jestliže usoudíte, že je příliš hustá, můžete do ní přidat trochu více mléka.

Převařenou omáčku přelijte do misky.

Nakrájenou zeleninu napichujte na špejle a namáčejte v připravené omáčce.