

Poutine

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mozzarella 250 g
- hovězí vývar 350 ml
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- pomfrity 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Kanada

Počet porcí: 1

Postup:

Na poutine můžeme použít jakýkoliv sýr, který není moc kořeněný jako mozzarella, feta nebo plesnivý sýr, ale sýr musí být rozpustný v teple. Pravý poutine je dělaný z curds (sýrové žmolky) vzniklé při výrobě sýru, obvykle k dostání jenom v oblastech, kde se sýry vyrábí.

Začneme vařit hovězí vývar. Když je asi čtvrtina vývaru vyvařena, vývar přelijeme přes jemně nakouskovaný sýr, zamícháme a po 3 minutách osolíme a opepříme. Vše přelijeme přes upečené pomfrity.

Poutine podáváme horké!

Vyslovujeme "putýn" a jsou to vlastně sýrové žmolky na pomfritech (french fries) - brambůrkách.

