

Smažená zelenina se sýrovým fondue

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hotová sýrová směs na fondue 1 balení
- Brokolice 1 ks
- Květák 1 ks
- Střední cuketa 1 ks
- Kedlubna 1 ks
- Sladké bílé víno 2 dl
- Vejce 3 ks
- Hladká mouka 5 lžíce
- Olej na smažení 1 ks
- Strouhanka na obalení 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Květák a brokolici rozebereme na růžičky, kedlubnu oloupeme a nakrájíme na plátky. Zeleninu vložíme do vroucí osolené vody a povaříme do poloměkka (brokolici 2 minuty, květák 4 minuty a kedlubnu 10 minut). Ihned ji zchladíme v ledové vodě a necháme odkapat. Cuketu omyjeme a nakrájíme na plátky. Bílé víno vyšleháme s vejci, moukou a trochou soli. Do tohoto těstíčka namočíme připravené kousky zeleniny, obalíme je ve strouhance a usmažíme ve vrstvě horkého oleje ze všech stran dozlatova. Sýrové fondue připravíme podle návodu na obalu a podáváme horké, doplněné usmaženými kousky zeleniny, které si do rozehřátého sýru namáčíme.

