

# Fondue w bułkach



Autor: **fafiatko**  
Przepisów: **800** Ocena: **16543**

1-2 os. 15 min łatwe tanie



## Składniki:

- Na dwie osoby:
- ciabatta 2 szt
- Brokuł 1 szt
- fondue:
- margaryna/ masło 1 łycha
- mąka pszenna 2 łyżki
- Mleko 1/4 szkl
- wino białe wytrawne około 1 szkl
- ser pełnotłusty może być cheddar 5 plastrów
- Pieprz i sól opcjonalnie
- Gałka muskatołowa mała szczypta

## Sposób przygotowania:

- 1 Brokuła ugotowałam pięć minut w osolonej wodzie, na kolejne pięć minut zostawiłam go po wyłączeniu ognia. Można wyjmować.

Bułki odkroiłam od góry i wybrałam miąższ.

Fondue robi się w pięć ciągle minut trzeba tylko ciągle mieszać.

W rondelku rozpuściłam margarynę na małym ogniu, dodałam mękę i wymieszałam. Trochę podsmażyłam mieszając. Wlałam mleko, rozrobiłam, potem dodałam część wina i pokrojony ser, mieszałam. Gdy zaczął się rozpuszczać dodałam resztę wina i przyprawy i mieszałam.

Gorące nalałam do bułek.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: