

## Fondue z krewetek



### FORGIELKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>białe wino</b>	1/4 filiżanki
<b>sos Worcestershire</b>	0,5 łyżeczki
<b>bagietka</b>	1 szt
<b>ser żółty</b>	1 (tarty)
<b>zupa</b>	1 krem z krewetek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do małego naczynia wlać zupę, wsypać ser, dodać wino i sos. Wymieszać. Podgrzewać do roztopienia sera, mieszając cały czas. Podawać gorące z bagietką.