

Szybkie fondue dla niespodziewanych gości



KASIUREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	1/4 kostki
ser żółty	50 dag
sól, pieprz kolorowy, odrobina suszonego oregano i bazylii	do smaku
bułki	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przekąska sprawdzająca się idealnie gdy masz niespodziewanych gości. Bułki kroimy w malutkie kromeczki które przekarajamy jeszcze na pół. W opiekaczu lub piekarniku robimy z nich grzanki. Ser żółty ścieramy na tarce, masło rozpuszczamy w małym rondelku dodajemy do tego ser. Jeśli nie mamy zestawu do fondue polecam wstawić mały garnek do większego garnka w którym znajduje się wrząca woda. W ten sposób ser się nam rozpuszczy i nie przypali, przygotowaną masę doprawiamy solą i kolorowym pieprzem do smaku. Wcześniej przygotowane grzanki nadziewamy na widelec i maczamy w fondue.