



Fondue serowe

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- papryka (ok. 80 g) - 1 sztuka
- łodyga selera naciowego (ok. 200 g) - 4 sztuki
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- marchew (ok. 300 g) - 2 sztuki
- serek topiony śmietankowy - 2 sztuki
- pomidory cherry - 10 sztuk
- mleko - 500 mililitrów
- bagietka - 1 sztuka
- patyczki do szaszłyków - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Umyj wszystkie warzywa i pokrój w nieduże kawałki. Rozkładaj warzywa do 4 misek. Pokrój również bagietkę.
2. W garnku podgrzej mleko, dodaj Fix Makaron Kremowe 4 sery z Mozzarellą Knorr i serek topiony. Zagotuj cały czas mieszając. Sos może łatwo się przypalić. Jeśli uznasz, że jest zbyt gęsty możesz dolać trochę więcej mleka.
3. Zagotowany sos przelej do miski. Pokrojone warzywa nabijaj na patyczki i maczaj w przygotowanym sosie.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl