



Włoskie fondue

przepisy.pl

 45 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- miękki ser podpuszczkowy - 800 gramów
- bagietki - 2 sztuki
- bazylia - 1 pęczek
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**

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

Sposób przygotowania:

1. Natrzyj czosnkiem żeliwny garnek.
2. Wlej do niego połowę wina. Wsyp połowę tartego sera. Podgrzewaj powoli, mieszając.
3. Następnie dodaj resztę sera. Dolewając wina doprowadź fondue do konsystencji gęstego majonezu.
4. Posyp wszystko siekaną bazylią i pieprzem. Nabijaj kawałki białego pieczywa na długie widelce i maczaj w serowej masie.

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