

Fondue z wołowiną i pieczarkami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszne fondue.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1/2 kg polędwicy wołowej -
- 1/2 kg małych świeżych pieczarek -
- 1/2 kg tłuszczu kokosowego -
- Ciasto: -
- 3/4 szklanki mąki -
- 1 jajko -
- 1/8 litra wody -
- sól i szczypta ostrej papryki -

Etapy przyrządzenia:

1. Oczyszczam polędwicę ze ścięgien i kroję w kostkę. Pieczarki czyszczę, myję i dobrze suszę.

Ciasto: wszystkie składniki mieszam ze sobą ubijaczką do piany. W naczyniu do fondue rozgrzewam tłuszcz. Na widelce do fondue nadziewam najpierw polędwicę, potem pieczarki. Pieczarki maczam w cieście i wszystko razem smaże na tłuszczu.

