

Sedliacke fondue

Potrebuje

- - 1 bochník okrúhly chlieb/ 5 ks chlebové žemle
- - 450 g oravskej slaniny
- - 3 krabičky syra Karička / 3 syry Karička v črievku
- - 3 ks papriky, červená, zelená, žltá
- - 1 ks kyslá smotana
- - čierne korenie
- - vegeta
- - soľ
- - pažitka

Postup

Z pečňa chleba odrežte vršok, a vydlabte striedku, peceň si uložte na poolejovaný plech a striedku naukladajte okolo, slaninku nakrájate na malé kocky a dajte ju vyškvariť, potom ju presypte do misky a s vyškvařeným „sadielkom“ vytrite chlieb zvnútra aj zvonku a nezabudnite aj na ten odrezaný vršok, ak vám ostane potrite aj striedku alebo polejte, ktorá je uložená okolo. K slaninke pridajte syr, na kocky nakrájanu papriku, smotanu, pažitku a koreniny, naplňte zmesou chlieb a dajte ho na 15-20 minút zapiect do rúry cca 180-200 stupňov, pre návštevy je lepšie namiesto veľkého bochníka chleba použiť menšie chlebové žemle alebo kaiserky, podávajte teplé!

Tento recept nám posielal: Miroslav zo Zemianských Sádov

náročnosť: nízka

čas: 25

porcie: 4