

Fondue cztery sery

Delikatne i kremowe

 Czas na High: -

 Czas na Low: 2

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- - serek topiony śmietankowy 200g,
- - ser blue 100g,
- - ser brie 50g,
- - ser mozzarella 1 kulka,
- - białe wino 100ml,
- - śmietana 36% 100ml,
- - pieprz biały do smaku,
- - czosnek 2 ząbki,
-



Wykonanie:

Wszystkie sery pokrój w drobną kostkę, przełóż do Crock-Pota i zalej białym winem. Do całości dodaj pokrojony w drobną kostkę czosnek i śmietanę. Wymieszaj i ustaw program Low na 2h. Przed podaniem dobrze wymieszaj i dopraw białym pieprzem. Podawaj z pieczywem lub warzywami.