

# FONDUE Z SERKA KREMOWEGO

## SKŁADNIKI:

- 2 bloczki sera kremowego pieczarkowego Hochland
- 100 ml wina białego wytrawnego
- Paluszki grissini
- Szynka parmeńska
- Opcjonalnie owoce lub inne dodatki wg uznania

Sery pokroić, umieścić w rondelku, dodać odrobinę wina i podgrzewać na małym ogniu, często mieszając do momentu rozpuszczenia. Dolać resztę wina i energicznie mieszając podgrzewać jeszcze chwilę do połączenia składników w kremowy sos. Przełożyć sos do naczynia do fondue, podawać z paluszkami grissini owiniętymi w szynkę. Smacznego!