

СЛАДКОЕ ФОНДЮ



Необходимо взять: жареное филе свинины или баранины, 2 острые колбаски, 1 яйцо, сахар, панировочные сухари, зелень, стакан белого вина, 0,5 л мясного бульона, 1 столовая ложка [чайного уксуса](#), лук, пряности.

Массу из колбасок нужно выдавить и смешать с яйцом, сахаром, панировочными сухарями и измельченной зеленью. Из полученной массы лепят небольшие шарики. Затем берут белое вино, мясной бульон и уксус, приготовленный из настоя чайного гриба. Все это вливают в кастрюлю. Также добавляют мелко нарезанный лук и пряности (гвоздику, черный перец) и варят все на слабом огне в течение 8 минут. Готовый горячий бульон переливают в специальную посуду для фондю. К нему подают мясо и шарики из фарша.

РЫБА ПОД МАРИНАДОМ

Филе свежей рыбы нарезают тонкими полосками, посыпают натертыми на терке редькой и морковью, а затем заливают 0,5 стаканом чайного уксуса, приправляют солью, перцем, добавляют измельченный чеснок.

Оставляют на 15-20 минут, а затем подают к столу.