



Sýrové fondue

Ingredience

švýcarský sýr {250} g
sýr ementál {250} g
hladká mouka {1,5} PL
bílý mletý pepř {1/4} KL
muškátový oříšek {0,5} KL
stroužky česneku {1,5}
bílé suché víno {150} ml
bageta {0,5}

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

V míse smícháme oba nastrouhané sýry, hladkou mouku, pepř, muškátový oříšek. Do silnostěnného kastrůlku dáme bílé víno s jemně nasekaným česnekem a...

Sýrové fondue - recept

V míse smícháme oba nastrouhané sýry, hladkou mouku, pepř, muškátový oříšek. Do silnostěnného kastrůlku dáme bílé víno s jemně nasekaným česnekem a na mírném ohni přivedeme k varu. Po hrstech přidáváme sýry a za stálého míchání necháme rozpustit a rozšleháme dohladka. Sýrovou omáčku přesuneme do nádoby na fondue a udržujeme v teple. Namáčíme kousky pečiva, zeleniny nebo masa do **teplé sýrové fondue**.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí