

Kmínové fondue

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g eidamu

125 g lehkého bílého vína

1 lžíce škrobové moučky

125 ml smetany ke šlehání

mletý kmín

1 kapka tabasca

selský chléb nebo brambory na loupačku

Postup

Sýr nakrájíme na drobné kostičky nebo nastrouháme na hrubo. Kotlík na fondue postavíme na plotýnku, nalijeme do něj víno a přivedeme k varu. Pak postupně přidáváme sýr a za stálého míchání na mírném ohni rozpustíme na hladkou krémovou omáčku. Nevaříme. Škrobovou moučku rozmícháme se smetanou, vmícháme do omáčky, okořeníme mletým kmínem a tabascem a přeneseme na ohřívač. Do horkého fondue namáčíme kousky chleba nebo kostky brambor. Vhodnou přílohou je například salát z červené řepy.