Ženevské fondue

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 žloutky
125 ml šlehačky
125 ml bílého vína
500 g ementálu
mletý pepř
muškátový oříšek
sůl
Přílohy:
bílý chléb nebo pečivo

Postup

Ušleháme žloutky, šlehačku a bílé víno a směs ve fonduovém kotlíku uvedeme na plotýnce do varu. Ementál nakrájíme na drobné kostičky nebo nahrubo nastrouháme, postupně přidáváme do kotlíku a za stálého intenzivního míchání rozpouštíme na mírnémohni (NEVAŘÍME!), až vznikne hladká, krémová omáčka. Omáčku ochutíme mletým pepřem, strouhaným muškátovým oříškem a solí. Fondue udržujeme horké na ohřívači. Přílohy: bílý chléb nebo pečivo