

Rajčatové fondue

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g ementálu

200 g greyerského sýra

1 stroužek česneku

250 ml bílého vína

1 vrchovatá lžíce škrobu

2 lžíce citronové šťávy

2 lžíce šlehačky

2 lžíce rajského protlaku

0,25 lžičky oregana

sůl

125 ml šlehačky

Přílohy:

veka nebo pšeničný chléb

srbský salát

Postup

Ementál a greyerský sýr nakrájíme na drobné kostičky. Česnek oloupeme, rozpůlíme a vytřeme fonudovou nádobu, nalijeme do ní bílé víno a uvedeme do varu na plotýnce, postupně přidáváme sýr, rozpuštíme ho na mírném ohni (NEVARÍME!) za stálého míchání, až vznikne hladká krémová omáčka. Škrob smícháme s citronovou šťávou a šlehačkou, vmícháme do omáčky, přidáme rajský protlak a ochutíme oreganem a solí. Podle chuti můžeme vmíchat ještě šlehačku. Fondue udržujeme horké na ohřívači. Přílohy: veka nebo pšeničný chléb, srbský salát