

Cibulové fondue

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 stroužek česneku

500 g goudy

250 ml jablečné šťávy

2 lžičky škrobu

1 lžice citronové šťávy

1 cibule

Přílohy:

pšeničný chléb

rajčatový salát

Postup

Česnek oloupeme, rozpůlíme a dílky vytřeme fonduovou nádobu. Goudu nakrájíme na drobné kostičky nebo nahrubo nastrouháme. Jablečnou šťávu uvedeme do varu ve fonduové nádobě na plotýnce, postupně přidáváme sýr a rozpouštíme ho na mírném ohni (NEVARÍME!) za stálého míchání, až vznikne hladká krémová omáčka. Škrob smícháme s citronovou šťávou a vmícháme do omáčky. Fondue udržujeme horké na ohřívači. Cibuli oloupeme, jemně nastrouháme a ještě vmícháme do fondue. Přílohy: pšeničný chléb, rajčatový salát.