

Fondue s červeným vínem

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g sýra ementál

200 g sýra Delikates

200 g sýra Eidam

0,25 l červeného vína

sůl

několik sušených lístků celeru

0,5 stroužku česneku

1 lžíce vinného octa

pepř

paprika

Postup

Sýry nastrouháme a promícháme. V nádobě na fondue prohřejeme červené víno, roztavíme do něj celerové lístky a vmícháme sýr, rovněž tak česnek utřený se solí. Vše za míchání prohřejeme. Nakonec přidáme nahřátý vinný ocet a okořeníme solí, pepřem a paprikou. Příloha: na vidličce švestka nebo broskve se závitky šunky a kostičkami bílého chleba. Čerstvý salát s citrónem a olejem. Nápoj: červené víno.