Goudové fondue

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g čerstvé goudy
150 g starší goudy
250 ml bílého vína
1 lžíce škrobu
1 lžíce citronové šťávy
4 lžíce šlehačky
2 lžíce borovičky
muškátový oříšek
Přílohy:
bílý chléb, holandské suchary
rajčatový salát

Postup

Čerstvou goudu a starší goudu nakrájíme na drobné kostičky nebo nahrubo nastrouháme. Bílé víno uvedeme do varu ve fonduové nádobě na plotýnce, postupně přidáváme sýr a rozpuštíme ho na mírném ohni (NEVAŘÍME!) za stálého míchání, až vznikne hladká krémová omáčka. Škrob smícháme s citronovou šťávou a šlehačkou, vmícháme do omáčky a přidáme borovičku a ochutíme strouhaným muškátovým oříškem. Fondue udržujeme horké na ohřívači. Přílohy: bílý chléb, holandské suchary, rajčatový salát