

# Neuchatelské sýrové fondue

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1 stroužek česneku  
400 g sýra typu gruyér (event. moravský bochník, madeland nebo eidam)  
200 g ementálu  
300 g bílého vína  
1 lžičku citronové šťávy  
2 lžičky solamylu  
100 ml třeshovice  
černý pepř  
trochu mletého muškátového oříšku  
800 g bílého chleba

## Postup

1. Oloupeme stroužek česneku a vytřeme jím ca-quelon nebo kotlík. 2. Oba druhy sýrů nastrouháme nebo nakrouhá-me. S vinem a citronovou šťávou necháme v kot-líku za stálého míchání rozpustit. 3. Ve studené vodě rozmícháme solamyl a utřeme jej s třeshovicí a vše vmícháme do sýrové omáč-ky. Ochutíme nastrouhaným muškátovým oříš-kem, opepříme. 4. Sýrovou hmotu za stálého míchání ještě jednou krátce povaříme, až je hladká a krémová, poté ji přendáme na rechaud (postačí i lihový vaříč). 5. Chléb pokrájíme na kousky a podáváme oddě-leně. Fondue se musí i během jídla mírně vařit. Stále mícháme, aby hmota zůstala vláčná.