

Savojské fondue s bylinkami

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 dl suchého bílého vína

600 g strouhaného ementálu

2 stroužky česneku

lžička třesňovice

pepř

špetka strouhaného muškátového oříšku

1 lžíce maizeny(škrobu)

kostičky chleba

Čerstvé bylinky:

šalvěj

estragon

pažitka

petrželka

Postup

Vnitřní stěny kotlíku na fondue potřeme česnekem a nádobu s vínem postavíme na oheň. Přidáme pepř, muškátový oříšek a strouhaný sýr. Mícháme dřevěnou lžicí až směs zhoustne. Kotlík postavíme na vařič uprostřed stolu a do krému vmícháme maizenu a třesňovicí. Dobře promícháme a na závěr vhodíme sekané bylinky. Kostky chleba napichujeme na vidličku a obalíme v kotlíku v sýrovém krému. Doporučená příloha: Podáváme s kadeřavým salátem s česnekem.