

Fondue středozevní

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g zmrazených krevetek
citrónová šťáva
velká cibule
300 g ementálu
125 g bílého vína
0,5 lžičky nasekaného kopru
1 lžička hořčice
cukr
chilli

Postup

Krevetky necháme při pokojové teplotě rozmrazit, pokapeme je citrónovou šťávou a na chvíli odložíme. Do nádoby na fondue vlijeme víno, přidáme nahrubo nastrouhaný sýr a na mírném ohni za stálého míchání pomalu rozpustíme na hladkou krémovou omáčku. Přimícháme drobně nakrájenou cibuli, kopr, hořčici, trochu cukru a okořeníme chilli kořením. Připravené krevetky napichujeme na vidličku a máčíme ve fondue.