

Fondue v omáčce s cibulkou

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g sýra gruyére (ementálu)

5 dl jablečného vína (cider)

1 špetka muškátového oříšku

1 špetka cayenského pepře

200 g cibule

30 g másla

tmavý chléb nakrájený na kostky

Postup

Sýr nastrouháme na hrubém struhadle přímo do nádoby na fondue. Nejprve vaříme ve vodní lázni na mírném ohni. Když se sýr rozpustí, přidáme jablečné víno, muškátový oříšek, cayenský pepř a dobře promícháme. Cibuli oloupeme, nakrájíme na kolečka a osmahneme na másle. Osmaženou cibuli necháme okapat a přidáme do sýra. Nádobu postavíme na vaříč uprostřed stolu. Na vidličku napíchujeme kostku chleba a obalujeme v sýrové směsi.