

Pivní fondue

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 stroužek česnek

sůl

30 g máslo

3 dl pivo desítka

1 lžíce škrob bramborový

chilli

500 g gouda

Postup

Do máslem vymazané nádoby přidáme nadrobno nakrájený sýr, zalijeme ho pivem a namírném ohni, za stálého míchání zahříváme, do té doby až se roztaví. Přidáme dojemna utřený česnek, pálivou papriku nebo chilli koření. Směs dochutíme solí a nakonec vmícháme škrobovou moučku rozmíchanou v 1 lžici piva. Za stálého míchání necháme na mírném ohni dostatečně zhoustnout. Hotovou směs dáme na stojan se zapáleným kahanem.