

Fondue s vínem

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- česnek 1 stroužek
- mléko 1 dl
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- víno bílé 1.5 dl
- máslo 40 g
- tvrdý sýr 250 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Švýcarsko

Počet porcí: 1

Postup:

Nadrobno nakrájený česnek přidáme do vína a podusíme přibližně 3 minuty.

V mléce na mírném ohni a za stálého míchání zahříváme nastrouhaný sýr, až směs začne houstnout. Do této husté sýrové směsi ihned přidáme víno s česnekem. Fondue dochutíme solí, pepřem a na malém plameni za stálého míchání dále zahříváme a postupně přidáváme kousky másla.

Fondue s vínem postavíme na stojan a mírně prohříváme kahanem.