Fondue (Szwajcaria)

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

:)

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- 400 g gruyera -
- 200 g ementalera -
- szklanka białego wina -
- ząbek czosnku -
- kieliszek (50 ml) kirszu -
- 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej -
- sok z cytryny -
- pieprz -
- gałka muszkatołowa -

Etapy przyrządzania:

1.

Rozciętym ząbkiem czosnku wysmarować garnek do fondue. Wsypać utarte sery, dodać wino i podgrzewać na małym ogniu, często mieszając. Wkropić odrobinę soku z cytryny. Wymieszać kirsz z mąką ziemniaczaną i wlać do płynnej masy serowej. Delikatnie podgrzewać niedługą chwilę. Doprawić gałką i pieprzem, ustawić na podgrzewaczu i podawać z bagietką pociętą na małe kawałki. Obok można podać kawałki gruszek i jabłek do pogryzania.