

Serowe fondue



Składniki

1 szklanka białego wina
50 ml wiśniówki
400 g sera gruyer
200 g sera ementaler
2 łyżeczki mąki
ziemniaczanej
1 ząbek czosnku
sok z cytryny
gałka muskatołowa
pieprz
bagietka

Opis wykonania

Kiedyś gdy szwajcarskie kucharki nie wiedziały co zrobić z pozostałymi kostkami sera roztopiały je przygotowując fondue. Dzisiaj serowe fondue to bardzo popularna przekąska, idealna na towarzyskie spotkania.



Sery zetrzyj na tarce. Czosnek drobno pokrój lub zmiżdź i wysmaruj nim garnek do fondue. Do garnka wsyp starte sery i wino. Skrop niewielką ilością soku z cytryny. Całość podgrzewaj na małym ogniu, ciągle mieszając.



Mąkę ziemniaczaną wymieszaj z wiśniówką i dodaj do serowej masy. Podgrzewaj, aż mieszanina uzyska jednolitą konsystencję. Dopraw gałką muskatołową i pieprzem. Podawaj z bagietką.