

Fondue z sera szwajcarskiego

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszne fondue

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 łyżka masła -
- 1 ząbek czosnku -
- 35 dag szwajcarskiego ementalera -
- 1/2 litra śmietanki -
- 4 żółtka -
- 40 ml wiśniówki -
- sól i pieprz -
- 1 bułka -

Etapy przyrządzania:

1. W naczyniu do fondue topie masło, dodaje czosnek roztarty z solą. Do tego dodaje starty na tarce ser i śmietankę. Gdy ser się roztopi, dodaje żółtka i mieszam. Doprawiam solą i pieprzem, dodaje alkohol. Zagotowuje. Gotuje jeszcze 5 minut. Bułkę kroję na kawałeczki. Następnie kawałek bułki nadziewam na specjalny widelec do fondue i zanurzam w serze.

