

Fondue elvețian

Steps: 6

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

800 g	brânzeturi elvețiene la alegere (Emmental, Gruyere, Tomme neuchâteloise)	350 ml	vin alb sec
1	cățel de usturoi	3-4 lingurițe	amidon de porumb
	piper, după gust	nucșoară, după gust	
20 ml	kirsch	1/2 linguriță	suc de lămâie

Instructions

Această rețetă fondue elvețian este ușor de pregătit și este alegerea perfectă pentru o seară alături de prieteni.

Nu ezita să încerci această rețetă de fondue, iar, daca alegi cele mai bune ingrediente de la Selgros, garantat vei avea succes!

Pasul 1. Freacă vasul pentru fondue cu cățelul de usturoi.

Pasul 2. Dizolvă amidonul în puțin vin.

Pasul 3. Rade brânza.

Pasul 4. Pune brânza în vas la topit, la foc mic, adaugă imediat vinul alb sec și amidonul.

Pasul 5. Amestecă brânza cu o lingură de lemn, formând opturi. Brânza nu trebuie să dea în clocot, ci trebuie lăsată pe focul dat la minimum.

Pasul 6. După ce s-a topit, adaugă restul ingredientelor și servește imediat.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie: