

# Sýrové fondue



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 15min , Porce: 4

**2785** kalorií , **0 g** cukrů , **128 g** tuků , **109 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/syrove-fondue>

## Příprava

Bagety nakrájíme na kolečka a každé kolečko ještě rozčtvrtíme. Pečeme 10 minut v troubě na 200 °C. Oba sýry nastrouháme. Pálenku smícháme se solamylem. Kotlík na fondue vyřeme oloupaným stroužkem česneku a nalijeme do něj víno. Přidáme sýry, sůl, pepř a muškátový oříšek. Nakonec přidáme pálenku a vše zahříváme. Když je sýr rozpuštěný, přendáme ho na fondue hořák. Vidličkami napichujeme opečené kousky bagety a namáčíme v sýru.



### Tip k receptu

Pokud je směs příliš hustá, přilijeme víno, pokud je tekutá, přidáme sýr.

## Ingredience

- ✓ 400 g sýru gruyère
- ✓ 400 g sýru ementál
- ✓ 200 ml bílého vína
- ✓ 100 ml třešňovice
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 4 ks bagety
- ✓ 1 špetka muškátového ořechu
- ✓ 2 lžičky solamylu
- ✓ 1/2 lžičky bílého pepře

## Kategorie

Svatý Valentýn, Výjimečný den, Narozeniny, Silvestr, Obyčejný den, Francouzská, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Předkrm

