

Fondue po česku

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- sýr 650 g
- pivo 200 ml
- tymián 3 špetka
- bochníku chleba 0.75 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Pokud nemáš hořák na fondue, můžeš ho nahradit normálním propan-butanovým vaříčem nebo fondue vařit v hrnci (v tom případě pozor, sýr velmi rychle tuhne).

Rozpálíme hořák, sýr nastrouháme a vložíme ho do hrnce.

Za stálého míchání přiléváme po troškách pivo, dobře promícháme a přidáme tři špetky tymiánu.

Z chleba můžeme odkrojit kůrku. Potom ho nakrájíme na malé kostičky, a až sýr získá polotekutou konzistenci, namáčíme a jíme.

Poznámka:

Fondue je samo o sobě výborné jídlo, natož s trochou piva, ale určitě počítej s tím, že při jeho přípravě budeš muset důkladně větrat.