

# 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 nastroháme. Pálenku smícháme se Solamylem. Kotlík na fondue vytřeme 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

