

Klasické švýcarské sýrové fondue pro 4 osoby

- rozetřený stroužek česneku ohřejte v 250 ml suchého bílého vína
- přidejte nastrouhaný sýr ementál 300 g a gruyer 300 g (možno i jiné druhy sýrů dle chuti)
- zakápněte šťávou z poloviny citrónu
- vše neustále promíchejte, až se vytvoří hustá sýrová omáčka
- v 60 ml třešňového likéru rozmíchejte lžící kukuřičného škrobu, přidejte trochu pepře a muškátového oříšku, dejte do omáčky a promíchejte
- servírování - kousky bílého pečiva na fondue vidličce namáčíme v omáčce