



## FONDUE ȘI LEGUME CRUDE



6 PORȚII

### INGREDIENTE

1 jumătate de cățel de usturoi  
350 ml vin alb  
2 lingurițe de suc de lămâie  
270 g de brânză Emmental rasă  
270 g de brânză Gruyère rasă  
1,5 linguriță de făină de porumb  
1,5 lingură de kirsch (lichior de cireșe, opțional)  
legume și crutoane la servire

### MOD DE PREPARARE

Se freacă interiorul vasului de fondue cu jumătățile de usturoi.

Se adaugă vinul și sucul de lămâie în vas și se încălzesc până la fierbere. Se reduce temperatura și se adaugă treptat brânzeturile până se topesc, se amestecă tot timpul.

Dacă alegi să folosești kirsch, amestecă cu făină de porumb, altfel înlocuiește cu apă. Se adaugă în amestecul de brânză și se gătește ușor până când amestecul se omogenizează - nu se va lăsa să fiarbă, căci se va arde.