



Forrás: 33 sajtos finomság

Fotó: Dágány Ferenc

Hozzávalók:

1 nagy gerezd fokhagyma, 2,5 dl könnyű száraz fehérbor, 80 dkg jól olvadó zsíros sajt (ha lehet, akkor többféle), 1 kupica cseresznyepálinka, 1 csapott kiskanál rizs- vagy burgonyaliszt, egy-egy késhegynyi őrölt fekete bors és reszelt szerecsendió, 12 sós stangli

1. A fondütálat meghámozott fokhagymagerezddel jól kikenjük. A bort beleöntjük, fölmelegítjük, a reszelt sajtot hozzáadjuk. Kevergetve kis lángon addig főzzük, míg krémszerű massa lesz belőle, ami éppen forni kezd.
2. A pálinkát a liszttel elkeverjük, az előzőekhez öntjük. Még egyszer fölforraljuk, a borssal és a szerecsendióval fűszerezzük. A kész fondüt a tartójában láng fölé állítjuk. A stanglikat karikákra vágjuk, kissé meg is piríthatjuk.
3. A kiflit mindenki maga szúrja fondüvillára, és kistányér fölött mártogatja az olvasztott sajtba. Jól behűtött fehérborral kínáljuk, azzal, amivel a fondü is készült.

8 főre

Elkészítési idő: 35 perc

Egy adag (stanglival): 587 kcal • fehérje: 27,0 gramm • zsír: 31,7 gramm • szénhidrát: 48,2

gramm • rost: 0,7 gramm • koleszterin: 95 milligramm

Italajánlatunk: száraz fehérbor