

Recept na sýrové „fondue v rohlíku“ pro inženýry

Tomáš Kubeš, 2010
www.TomasKubes.net

Potřebné nádobí

- teflonový kastrůlek o objemu cca. 1 l (na osobu)
- dřevěná vidlička (klasická stěrka se k míchání sýra nehodí)
- talíř, sklenička, klasická vidlička, prkénko, nůž a lis na česnek
- vysoká sklenice přibližně o průměru bagety s těžkým dnem pro odložení hotového výrobku nebo podobný instrument

Ingredience pro jednu osobu (škáluje se lineárně)

- 200 g směsi strouhaných sýrů Emmentaler a Gruyere
- 1/3 bagety (se špičkou) – ideálně typu „pain parisien“
- vrchovatá kávová lžička škrobu
- 1 dl suchého bílého vína (v nejhorším případě vody)
- 3 cl třešňovice nebo slivovice, v nouzi vodky (nezbytná)
- 1 stroužek kvalitního česneku
- špetka pepře a drceného muškátového oříšku
- troška soli

Postup přípravy

1. Do kastrůlku vylisujte očištěný česnek.
2. Víno a škrob rozmíchejte ve skleničce a nalijte do kastrůlku. Ve skleničce lze škrob mnohem snáze rozmíchat než ve velkém kastrůlku.
3. Kastrůlek postavte na plotnu a zapněte ji, klidně na maximum. Jakmile se směs zahřeje a škrob začne houstnout, přisypávejte za stálého míchání postupně sýr. Nikdy nesypte mnoho sýra najednou, aby směs příliš neochladil.
4. Stále pečlivě míchejte a ohřívejte na mírném ohni dokud se sýr plně nerozpustí.
5. Osolte a okořeňte směs dle chuti. Kvalitní sýry stačí okořenit jen mírně.
6. Za důkladného míchání postupně přilijte alkohol, pečlivě jej vmíchejte do směsi. Směs se díky tomu stane mnohem vláčnější, jemnější a tekutější. Nepřehánějte to, alkohol se stejně vypaří a výrazné chuť po ovoci by fondue uškodila.
7. Za občasného míchání nechte na malém ohni asi 10 minut mírně bublat.
8. Mezitím vydlabejte z bagety střídku, u rovných baget ji lze opatrně vykrojit nožem. Pozor, je potřeba postupovat obezřetně a neprorazit stěnu bagety, jinak z ní sýr posléze vyteče.
9. Nalijte připravenou roztavenou směs sýra do bagety a nechte výsledek ve stojanu (sklenici) alespoň 10 minut chladnout. Neukusujte hned, spálíte si pusu.
10. V mezičase můžete pomocí vydlabané střídky vytřít zbytky sýra z kastrůlku.
11. Nyní je možné pokrm opatrně jíst. Doporučuji netrhat stěny bagety, ale pociťvě je ukusovat, při trhání hrozí poškození stěn, které by mělo fatální následky.
12. Ukusujte opatrně, směs bude chladná jen na povrchu a po stranách, uvnitř bude stále velmi horká a hrozí bolestivé popáleniny.