



Raclette

🕒 80–100 Min 🍷🍷🍷

Przygotowanie

- 1 Rozgrzej grill raclette przez 10–15 minut, zanim wszyscy usiądą do stołu — dzięki temu ser szybciej się roztopi, a mięso będzie równomiernie usmażone.
- 2 Ugotuj ziemniaki wcześniej. Małe, twarde ziemniaki w mundurkach możesz ugotować wcześniej w ciągu dnia, a potem trzymać w ciepłe, np. w folii lub przykrytej misce.
- 3 Zorganizuj stacje: ser, warzywa, mięso, sosy — to ułatwia utrzymanie porządku na stole i szybki dostęp do wszystkiego.
- 4 Dodaj prażone orzechy (np. włoskie lub piniowe) dla chrupiącej tekstury.
- 5 Pieczone warzywa jak brokuły, kalafior czy bataty smakują wyśmienicie pod roztopionym serem.
- 6 Zachowaj spokój i ciesz się towarzystwem. Raclette to posiłek, który celebruje czas spędzony razem. Nie spiesz się!

Składniki - Ilość osób: 4

🍷 = Kotányi Produkty

Ser

600 g	Ser raclette (ok. 150–200 g na osobę)
200 g	Opcjonalnie: wegańskie plastry sera do topienia lub wegański ser raclette

Mięso, ryby i roślinne alternatywy:

250 g	Polędwica wołowa lub rostbef
250 g	Pierś z kurczaka
200 g	Krewetki lub filet z łosia
200 g	Wegańskie paski filetowe
1 opakowanie	Wędzone lub marynowane tofu

Warzywa i dodatki

600 g	Ziemniaki o zwartej strukturze lub bataty
1	Papryka
1	Cukinia
150 g	Pieczarki
1 puszka	Kukurydza
1	Cebula czerwona
1 puszka	Ananas w kawałkach
1	Brokuł lub kalafior
	Prażone orzechy

Pieczewo

1	Duża bagietka lub ciabatta
1	Chleb pita lub tostowy

Przyprawy

- ♦ Sól Himalajska
- ♦ Pieprz Czarny mielony
- ♦ Czosnek granulowany
- ♦ Papryka Wędzona
słodka mielona
- ♦ Zioła dalmatyńskie
mieszanka przypraw
- ♦ Suszone Pomidory z
Oliwkami mieszanka
przyprawowa

Sosy i dipy

- Sos BBQ
- Aioli
- Musztarda
- Dip jogurtowo-ziolowy
- Hummus

