

# Raclette

80–100 Min

## Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

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 łososia |
| 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 |

Pieczywo

| | |
|---|---|
| 1 | Duża bagietka lub ciabatta |
| 1 | Chleb pita lub tostowy |

Przyprawy

## 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 cieple, 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!

- 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-ziołowy
- Hummus