



# Раклет

⌚ 80—100 Мин. ☺☺☺

## Способ приготовления

- 1 Разогрейте раkletницу за 10-15 минут до того, как все сядут за стол. Так сыр расплавится быстрее, а мясо приготовится равномерно.
- 2 Подготовьте картофель: отварите картофель без кожуры заранее, держите в тепле под фольгой или крышкой.
- 3 Разложите все ингредиенты: сыр, овощи, мясо, соусы - так все будет под рукой.
- 4 Добавьте обжаренные орехи, например, грецкие или кедровые.
- 5 Жареные овощи: брокколи, цветная капуста или батат отлично сочетаются с расплавленным сыром.
- 6 Раклет предназначен для неспешного наслаждения и общения - не спешите!

## Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

Сыр:

600 г	Сыр раklet (150-200 г на человека)
200 г	Веганский сыр плавящийся и веганский сыр раklet (по желанию)

Мясо, морепродукты и альтернативы на растительной основе:

250 г	Говяжье филе или говяжья вырезка
250 г	Куриная грудка
200 г	Креветки или лосось
200 г	Веганское филе
1 упаковка	Копченый или маринованный тофу

Овощи и гарниры:

600 г	Беби картофель или батат
1 шт.	Перец сладкий
1 шт.	Цукини
150 г	Шампиньоны
1 банка	Консервированная кукуруза
1 шт.	Красный лук
1 банка	Консервированные кусочки ананаса
1 шт.	Брокколи или цветная капуста (соцветие)
	Обжаренные орехи

Хлеб:

1 шт.	Большой багет или чиабатта
-------	----------------------------

Лепешка или тостовый  
хлеб (по желанию)

#### Специи и приправы

- ◆ Гималайская соль  
поваренная с йодом
- ◆ Перец черный  
молотый
- ◆ Чеснок измельченный
- ◆ Красный перец  
паприка копченая  
молотая
- ◆ Приправа  
Итальянские травы

#### Соусы и дипы:

- Соус Барбекю
- Айоли
- Горчица
- Йогуртовый соус с  
зеленью
- Хумус

