



Raclette

⌚ 80–100 Min 

Priprava

- 1 Raclette žar segrejte 10–15 minut, preden se vsi usedejo k mizi. Tako se bo sir hitreje stopil, meso pa se bo enakomerno speklo.
- 2 Krompir pripravite vnaprej. Čvrst, droben krompir skuhajte z lupino že prej čez dan, nato ga ohranite toplega v aluminijasti foliji ali pokriti posodi.
- 3 Pripravite postaje: sir, zelenjava, meso, omake – tako bo miza urejena, vse pa bo lahko dosegljivo.
- 4 Za boljšo teksturo dodajte pražene oreščke, na primer orehe ali pinjole.
- 5 Pečena zelenjava, kot sta brokoli, cvetača ali sladki krompir, je pod stopljenim sirom odličnega okusa.
- 6 Vzemite si čas in uživajte v družbi. Raclette je namenjen sproščenemu druženju – nikar ne hitite!

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Sir

600 g	Raclette sir (pribl. 150–200 g na osebo)
200 g	Opcijsko: veganski topljeni sir ali veganski sir za raclette

Meso, ribe in rastlinski nadomestki

250 g	Goveji file ali hrbtni del (roastbeef)
250 g	Piščančje prsi
200 g	Kozice ali file lososa
1 pakiranje	Prekajeni ali marinirani tofu

Zelenjava in priloge

600 g	Čvrst krompir ali sladki krompir
1	Paprika
1	Bučka
150 g	Gobe
1 konzerva	Koruza
1	Rdeča čebula
1 konzerva	Kočki ananasa
1	Brokoli ali cvetača
	Praženi oreščki

Kruh

1	Velika bageta ali ciabatta
	Lepinja ali toast

Začimbe

♦ Sol himalajska

- ♦ Poper črni mleti
- ♦ Česen zrnasti
- ♦ Paprika dimljena mleta

Omake in pomake

- BBQ omaka
- Aioli
- Gorčica
- Jogurtovo-zeliščna pomaka
- Humus

