



Raclette

⌚ 80–100 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

- 1 Predhrejte raclette gril 10–15 minút predtým, ako si všetci sadnú k stolu. Syr sa tak bude rýchlejšie topiť a mäso sa rovnomerne prepečie.
- 2 Zemiaky si pripravte vopred. Menšie pevné zemiaky so šupkou uvarte už počas dňa a uchovajte ich teplé vo fólii alebo prikrytej mise.
- 3 Pripravte si jednotlivé stanovištia: syr, zelenina, mäso, omáčky – udržiňte tak poriadok na stole a všetko bude na dosah.
- 4 Pridajte pražené orechy (napríklad vlašské alebo píniové) pre lepšiu textúru.
- 5 Pečená zelenina ako brokolica, karfiol alebo bataty chutí výborne pod roztopeným syrom.
- 6 Užite si to pomaly a spoločne. Raclette je jedlo, ktoré sa má vychutnávať postupne – nikam sa neponáhľajte!

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

Syr

600 g	Raclette syr (cca 150–200 g na osobu)
200 g	Voliteľne: vegánsky plátkový syr na zapkanie alebo vegánsky raclette syr

Mäso, ryby a rastlinné alternatívy

250 g	Hovädzie filé alebo sviečkovica
250 g	Kuracie prsia
200 g	Krevety alebo fileť z lososa
200 g	Vegánske filé kúsky
1 balenie	Údeného alebo marinovaného tofu

Zelenina a prílohy

600 g	Zemiaky alebo batáty
1	Paprika
1	Cuketa
150 g	Hríbov
1 konzerva	Kukurice
1	Červená cibuľa
1 konzerva	Kúsky ananásu
1	Brokolica alebo karfiol
	Pražené orechy

Chlieb

1	Veľká bageta alebo Ciabiatta
	Chlieb alebo toast

Koreniны

- ♦ Himalájska soľ
- ♦ Čierne korenie mleté
- ♦ Cesnak granulovaný
- ♦ Paprika údená
- ♦ Oregano drvené
- ♦ Koreňová soľ na
Pečené kura
- ♦ Čierne korenie celé

Omáčky a dipy

- BBQ omáčka
- Aioli
- Horčica
- Jogurtovo-bylinkový dip
- Hummus

