
Raclette

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3020 razy.

Do raclette używa się 'fromage a raclette', w skrócie raclette ;-)
Z czym się to podaje?

Klasycznie, z pieczonymi ziemniakami i z białym winem. Można podać też doń wędlinę (wędzoną, nie gotowaną szynkę, salami, suchą kiełbasę...), koniecznie jakieś pikantne dodatki, jak korniszony, grzybki, marynowane cebulki, oliwki, itd. I koniecznie chłodne białe wino.

Do raclette potrzebne jest specjalne urządzenie do topienia sera. Klasyczne raclette to po prostu połowa okrągłego sera ustawiona na kamieniu przy ognisku. Gdy wierzchnia część sera się stopiła i przypiekła, odcinano ją i polewano nią ziemniaki upieczone w popiele.

"Domowe" urządzenia do raclette mają elektryczne grzałki i produkuje się je w kilku różnych modelach. Popytaj o takie urządzenie w sklepach.

From: Aneta Baran <baran@chocolate.cern.ch>