
Raclette z kartoflami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2337 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 30 min.

1 kg kartofli,

1 kg sera raclette,

1 bochenek ciemnego chleba,

po kilka korniszonow, marynowanych cebulek i pikli,

sol.

1. Kartofle wyszorowac, ugotowac w lupinach w lekko osolonej wodzie, osaczyc,

ulozyc na polmisku.

2. Korniszony, pikle i marynowane cebulki poukladac w miseczkach.

3. Ser umiescic w calosci blisko ognia, np. kominka, grilla ogrodowego lub

elektrycznego. Topiacy sie ser zdejmowac nozem i rozdzielac na podgrzane talerze. Mozna tez ser pokroic w grube plastry i wlozyc do goracego piekarnika

lub umiescic pod grillem.

4. Podawac z chlebem, kartoflami i marynatami oraz bialym wytrawnym winem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 68.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)