

Brambory Raclette

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Nové brambory 1 kg
- Sůl 2 špetka
- Švýcarský sýr Raclette 250 g
- Červená cibule 1 ks
- Malé sladkokyselé okurky 12 ks
- Nakládané okurky 12 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Švýcarsko

Počet porcí: 3

Postup:

Brambory rozpůlíme a vaříme 12-15 minut v osolené vodě, až změkknou. Necháme je okapat a uchováme tak, aby nevychlázli. 4 těžké žáruvzdorné talíře dáme na 3-5 minut ohřát do trouby předeřáté na 240°C. Brambory rozdělíme na talíře a na každou porci položíme 4 plátky sýra, který jsme nakrájely na 16 plátků. Talíře vrátíme na 1-2 minuty do trouby, aby se sýr roztavil. Na talíře rozdělíme kolečka cibule, okurky a nakládané cibulky.