Raclette se sýrem Moravský bochník po Jihočesku

20 minut difficulty ●○○○

Raclette se zpravidla servírují a připravují na speciálním grilu s jednoporcovými pánvičkami. Tento recept si ovšem můžete připravit i ve vaší troubě.

Ingredience

- 100 g–200 g Sýrařova výběru Moravský bochník
- dle potřeby brambory vařené ve slupce
- koření dle chuti
- oblíbenou zeleninu (čerstvou i nakládanou)
- Jihočeské máslo na vymazání

Instructions for preparation:
Postup (příprava v troubě):

Uvařené brambory ve slupce oloupejte a nakrájejte na silnější plátky.

Do zapékací formy vymazané Jihočeským máslem skládejte brambory.

Okořeňte dle chuti (pepř, sůl, bylinky, chilli). Přes brambory naskládejte plátky sýru Moravský bochník a vložte do trouby předehřáté na cca 200 stupňů.

Zapékejte zhruba 15 minut, dokud není povrch sýru zlatavý.

Podávejte se sklenkou lehkého bílého či růžového vína a oblíbenou čerstvou či nakládanou zeleninou.

Postup (raclette na gril):

Uvařené brambory ve slupce oloupejte a nakrájejte na plátky, které naskládejte na mini pánvičky.

Přidejte bylinky dle chuti a navrch dejte plátky sýrů, ale tak, aby nic nebylo výše než hrana pánvičky. Nechte sýr pěkně rozpéci.

Servírujte s oblíbenou zeleninou.

Tip: brambory můžete vyměnit za pečivo