

12+

АЛЕКСЕЙ ВЫДРИН

Рецепты для раклетницы



Алексей Выдрин

Рецепты для раклетницы

«Издательские решения»

Выдрин А.

Рецепты для раклетницы / А. Выдрин — «Издательские решения»,

Эта книга — полное руководство по приготовлению в раклетнице. Вы узнаете, какие сыры лучше плавятся, как жарить стейки и запекать десерты прямо в маленьких лодочках. Здесь собраны рецепты для завтраков, мясных и рыбных блюд, овощных закусок и сладких угощений. Идеально для уютных вечеринок и быстрых ужинов без горы посуды. Простые шаги и доступные ингредиенты превращают готовку в удовольствие. Откройте для себя новый формат кулинарии вместе.

© Выдрин А.

© Издательские решения

Содержание

ВВЕДЕНИЕ: Что такое раклетница и зачем она нужна	6
ЧАСТЬ 1. КЛАССИЧЕСКИЙ РАКЛЕТ: ОСНОВЫ (10 рецептов)	8
Рецепт 1. Раклет классический швейцарский	8
Рецепт 2. Раклет с печёным картофелем	11
Рецепт 3. Раклет с картофельными дольками с розмарином	14
Рецепт 4. Раклет с бататом и голубым сыром	17
Рецепт 5. Раклет с молодым картофелем и укропом	20
Рецепт 6. Раклет с картофельным пюре	23
Рецепт 7. Раклет с драниками	26
Рецепт 8. Раклет с картофельными оладьями	29
Рецепт 9. Раклет с картофельными гнёздами	32
Рецепт 10. Раклет по-русски	35
Часть 2. Виды сыра для раклетницы	38
ЧАСТЬ 3. ЗАВТРАКИ В РАКЛЕТНИЦЕ	42
Рецепт 1. Яичница-раклет	42
Рецепт 2. Глазунья с беконом и сыром	45
Рецепт 3. Омлет с сыром и зеленью	48
Рецепт 4. Скрэмбл с помидорами и сыром	51
Рецепт 5. Сырники в раклетнице	54
Рецепт 6. Гренки с сыром и яйцом-пашот	57
Рецепт 7. Запечённые тосты с сыром и ветчиной	60
Рецепт 8. Сэндвич-раклет	63
Конец ознакомительного фрагмента.	64

Рецепты для раклетницы

Алексей Выдрин

© Алексей Выдрин, 2026

ISBN 978-5-0069-9579-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ВВЕДЕНИЕ: Что такое раклетница и зачем она нужна

Представьте себе вечер, когда не нужно стоять у плиты полтора часа, а потом отдельно звать гостей к столу. Представьте, что процесс готовки и процесс еды сливаются в одно непрерывное, весёлое и очень аппетитное действие. В центре стола стоит небольшой прибор, на его верхней поверхности что-то румянится и шипит, а снизу, в маленьких лодочках, медленно плавится сыр до состояния тягучего золотистого облака. Это раклетница.

Слово «раклет» происходит от французского глагола *racler*, что означает «соскабливать». Всё началось в швейцарских Альпах, где пастухи грели головку сыра у открытого огня и соскабливали расплавленный слой на картофель, корнишоны и лук. Это была сытная, простая и очень уютная еда. Современная раклетница — элегантный и безопасный потомок того самого альпийского костра.

Но чтобы понять, зачем раклетница нужна именно вам, забудьте на минуту о технических характеристиках. Раклетница — это не просто кухонный прибор. Это формат ужина.

В чём её главное отличие от сковороды или духовки? Вовлечённость. Когда вы готовите на плите, вы стоите спиной к гостям. Вы подаёте блюдо уже готовым, а сами часто едите последним или вообще за стол не садитесь. Раклетница разворачивает этот процесс на 180 градусов. Прибор ставится прямо на обеденный стол. Каждый гость сидит за своим маленьким противнем-лодочкой. Каждый сам решает, что положить на верхний гриль, какой сыр расплавить и с чем это съесть.

Никто не ждёт. Никто не прислуживает. Все готовят одновременно, в своём темпе, под свой вкус.

Конструкция раклетницы проста и гениальна одновременно. Верхняя часть — это открытая поверхность гриля, обычно с антипригарным покрытием или из натурального камня. Туда выкладывают тонкие ломтики мяса, рыбу, овощи, тофу или даже фрукты. Нижний ярус — это металлическая пластина с выемками или специальная подставка, куда ставятся маленькие лопатки-лодочки. В каждую такую лодочку кладут сыр — классический раклет, гауду, камамбер или любой другой, который хорошо плавится. Когда сыр превращается в жидкую горячую массу, лодочку вынимают специальной лопаткой и выкладывают содержимое поверх всего, что зарумянилось на гриле.

Что это даёт на практике? Во-первых, разнообразие. За один ужин каждый гость может собрать десяток разных комбинаций: сыр с картофелем и ветчиной, сыр с грибами и чесноком, сыр с креветкой и лаймом. Во-вторых, это невероятно удобно для больших компаний. Не нужно готовить восемь отдельных порций и гадать, кто что любит. Каждый собирает свой тарелку сам. В-третьих, это интерактивно и весело. Еда превращается в игру, разговор, обмен лодочками и находками.

Раклетница одинаково хороша и для холодной зимы, когда хочется чего-то жирного, горячего и успокаивающего, и для летней вечеринки на открытой веранде, если использовать лёгкие овощи и сыры с белой плесенью. Она не требует почти никакого кулинарного мастерства. Если вы умеете нарезать продукты и не забываете выключить прибор из розетки — вы справитесь на отлично.

Однако есть несколько простых правил, которые превратят первый опыт из хаотичной обжарки в стройный и сытный ужин. Об этом — в следующей главе. А пока запомните главное: раклетница нужна не для того, чтобы готовить быстрее или сложнее. Она нужна для того, чтобы готовить вместе. За столом, а не у плиты. В разговоре, а не в одиночестве.

Это магия, которую можно есть вилкой.

ЧАСТЬ 1. КЛАССИЧЕСКИЙ РАКЛЕТ: ОСНОВЫ (10 рецептов)

Рецепт 1. Раклет классический швейцарский

Ингредиенты на одну порцию:

- Картофель мелкий молодой: 3—4 штуки
- Сыр раклет классический: 70—80 граммов
- Корнишоны: 3—4 штуки
- Лук маринованный жемчужный: 1—2 столовые ложки
- Паприка сладкая молотая: щепотка (по желанию)
- Соль крупная: для подачи

Необходимое оборудование:

- Раклетница
- Лопатка-лодочка для сыра
- Держатель для лодочки (обычно входит в комплект)
- Силиконовая или деревянная лопатка для соскребания сыра
- Разделочная доска

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка картофеля:

- Картофель отварить в мундире до готовности, но не разваривать.
- Дать полностью остыть. Лучше сделать это за несколько часов или накануне.
- Остывший картофель нарезать кружками толщиной 1 сантиметр.
- Кожуру не снимать.

2. Прогрев раклетницы:

- Включить прибор на максимальную температуру.
- Дать прогреться 5 минут.

3. Обжарка картофеля:

- Выложить кружки картофеля на верхний гриль в один слой.
- Жарить 3—4 минуты до появления румяной корочки.
- Перевернуть каждый кружок.
- Жарить ещё 2—3 минуты.

4. Подготовка сыра:

- Натереть сыр на крупной тёрке или нарезать тонкими пластинами.
- Наполнить лодочку сыром на две трети объёма.
- Не утрамбовывать.

5. Плавление сыра:

- Поставить лодочку на нижний ярус раклетницы.
- Плавить 4—6 минут до полного расплавления.
- Края сыра должны стать золотисто-коричневыми.

6. Сборка блюда:

- Достать лодочку специальным держателем.
- Соскрести расплавленный сыр силиконовой лопаткой прямо на картофель.

- Делать быстро, сыр застывает за 20—30 секунд.

7. Подача:

- Переложить картофель с сыром на тарелку.
- Выложить корнишоны целиком или разрезанные вдоль.
- Добавить маринованный лук.
- Присыпать паприкой по желанию.
- Соль подать отдельно.

Признаки готовности:

- Картофель хрустящий снаружи и мягкий внутри
- Сыр полностью расплавлен до однородной консистенции
- Края сыра золотисто-коричневые
- Сыр легко соскребается со стенок лодочки

Время приготовления:

- Подготовка картофеля: 15 минут (если варить заранее)
- Обжарка картофеля: 6—7 минут
- Плавление сыра: 4—6 минут
- Полный цикл на одного человека: 10—13 минут

Хранение:

- Готовое блюдо не хранить, есть сразу после приготовления
- Отварной картофель в холодильнике: до 3 дней

Полезные советы:

- Картофель варить заранее, чтобы он полностью остыл.
- Не класть картофель на гриль слишком плотно, иначе он будет париться.
- Сыр не передерживать, иначе станет резиновым.
- Лодочку доставать только держателем, она очень горячая.
- Для компании лучше обжарить весь картофель заранее и держать в тепле.

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность: 550—650 ккал
- Белки: 25—30 г
- Жиры: 35—40 г
- Углеводы: 30—35 г

Особенности блюда:

- Классический рецепт швейцарских Аल्प
- Кислые корнишоны и лук режут жирность сыра
- Каждый гость может контролировать степень плавления сыра под себя
- Не требует сложных кулинарных навыков

Подача:

- С белым сухим вином (швейцарским или эльзасским)
- С чёрным чаем или травяным отваром
- Как самостоятельное горячее блюдо на ужин
- Для большой компании как основной формат застолья

Возможные проблемы:

- Сыр не плавится — недостаточно прогрета раклетница.
- Картофель прилипает к грилю — гриль недостаточно горячий или не хватает масла.
- Сыр стал резиновым — передержали в лодочке.
- Картофель разваливается при переворачивании — он переварен или слишком тёплый.

Рецепт 2. Раклет с печёным картофелем

Ингредиенты на одну порцию:

- Картофель средний: 2—3 штуки
- Сыр раклет или гауда: 70—80 граммов
- Ветчина (любая, нарезанная тонко): 40—50 граммов
- Масло сливочное: 1 чайная ложка
- Чеснок: 1 зубчик (по желанию)
- Свежемолотый чёрный перец: по вкусу
- Соль: по вкусу

Необходимое оборудование:

- Раклетница
- Лопатка-лодочка для сыра
- Держатель для лодочки
- Силиконовая или деревянная лопатка
- Нож и разделочная доска
- Фольга алюминиевая (для запекания картофеля)

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка картофеля:

- Картофель тщательно вымыть щёткой.
- Обсушить полотенцем.
- Каждую картофелину наколоть вилкой в нескольких местах.
- Завернуть каждую в фольгу.

2. Запекание картофеля (заранее):

- Разогреть духовку до 200 градусов.
- Запекать картофель в фольге 50—60 минут.
- Готовность проверить ножом — он должен входить легко.
- Дать картофелю остыть до комнатной температуры или слегка тёплым.
- Фольгу не снимать до момента подачи.

3. Прогрев раклетницы:

- Включить прибор на максимальную температуру.
- Дать прогреться 5 минут.

4. Подготовка картофеля к подаче:

- Развернуть фольгу с каждого картофеля.
- Сделать крестообразный надрез сверху.
- Слегка размять мякоть вилкой внутри.
- Положить сверху маленький кусочек сливочного масла.
- При желании натереть разрез зубчиком чеснока.

5. Прогрев картофеля в раклетнице:

- Выложить подготовленный картофель на верхний гриль разрезом вверх.
- Прогреть 5—7 минут, пока картофель не станет горячим.
- Края разреза должны слегка подрумяниться.

6. Подготовка ветчины и сыра:

- Ветчину нарезать небольшими кусочками или полосками.
- Сыр натереть на крупной тёрке.

- В лодочку выложить слой сыра (треть объёма).
- Сверху выложить ветчину.
- Закрыть оставшимся сыром (ещё треть лодочки).

7. Плавение сырной смеси:

- Поставить лодочку на нижний ярус раклетницы.
- Плавить 5—7 минут до полного расплавления.
- Сыр должен равномерно растопиться и начать пузыриться.

8. Сборка блюда:

- Достать лодочку держателем.
- Вылить или соскрести расплавленный сыр с ветчиной прямо в разрез картофеля.
- Сыр заполнит картофельную «лодочку» и потечёт на гриль.

9. Подача:

- Переложить картофель на тарелку.
- Посыпать свежемолотым чёрным перцем.
- Соль добавлять осторожно — ветчина уже солёная.

Признаки готовности:

- Картофель горячий по всей глубине, мякоть мягкая
- Сыр полностью расплавлен, тянется нитями
- Ветчина прогрелась, её края слегка зарумянились
- Корочка картофеля держит форму, не разваливается

Время приготовления:

- Запекание картофеля: 50—60 минут (заранее)
- Прогрев картофеля в раклетнице: 5—7 минут
- Плавение сыра с ветчиной: 5—7 минут
- Полный цикл: 10—15 минут (без учёта запекания)

Хранение:

- Запечённый в фольге картофель в холодильнике: до 3 дней
- Готовое блюдо не хранить, есть сразу
- Запечённый картофель можно заморозить в фольге на срок до 1 месяца

Полезные советы:

- Картофель для этого рецепта лучше запекать накануне, так он легче режется и не разваливается.
- Не используйте слишком жирную ветчину — сыр и так даст много жира.
- Для более насыщенного вкуса добавьте в лодочку щепотку мускатного ореха.
- Если картофель крупный, разрежьте его пополам после запекания.
- Ветчину можно заменить бужениной или прошутто.

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность: 600—700 ккал
- Белки: 30—35 г
- Жиры: 35—40 г
- Углеводы: 40—45 г

Особенности блюда:

- Более сытная версия классического раклета

- Запечённый картофель имеет более насыщенный вкус, чем варёный
- Ветчина добавляет солёность и мясную ноту
- Блюдо получается самодостаточным, не требует гарнира

Подача:

- Со свежим зелёным салатом с лимонной заправкой
- С маринованными огурцами или каперсами
- С пивом (светлым или элем) или сидром
- Как основное горячее блюдо на ужин

Возможные проблемы:

- Картофель внутри остался холодным — недостаточно прогрели на гриле.
- Сыр не тянется — перегрели или использовали неподходящий сорт.
- Картофель развалился при перекладывании — перепекли или слишком мягкий сорт.
- Ветчина стала сухой и жёсткой — слишком тонкая нарезка или передержали в лодочке.

Рецепт 3. Раклет с картофельными дольками с розмарином

Ингредиенты на одну порцию:

- Картофель средний: 2—3 штуки
- Сыр раклет или любой хорошо плавящийся сыр: 70—80 граммов
- Розмарин свежий: 1—2 веточки
- Масло оливковое: 1 столовая ложка
- Чеснок: 1 зубчик
- Соль крупная: 0,5 чайной ложки
- Перец чёрный свежемолотый: по вкусу
- Паприка сладкая молотая: 0,5 чайной ложки (по желанию)

Необходимое оборудование:

- Раклетница
- Лопатка-лодочка для сыра
- Держатель для лодочки
- Силиконовая или деревянная лопатка
- Миска для смешивания
- Нож и разделочная доска

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка картофеля:

- Картофель тщательно вымыть щёткой.
- Кожуру не очищать.
- Нарезать каждую картофелину на дольки (8 долек из средней картофелины).
- Толщина каждой дольки примерно 1—1,5 сантиметра.

2. Приготовление ароматной смеси:

- В миске смешать оливковое масло, соль, перец, паприку.
- Чеснок пропустить через пресс и добавить в смесь.
- Листья розмарина снять с веточки и мелко порубить.
- Добавить розмарин в масляную смесь.

3. Маринование картофельных долек:

- Выложить картофельные дольки в миску со смесью.
- Тщательно перемешать руками, чтобы масло покрыло каждую дольку.
- Оставить на 10—15 минут при комнатной температуре.
- За это время картофель впитает ароматы розмарина и чеснока.

4. Прогрев раклетницы:

- Включить прибор на максимальную температуру.
- Дать прогреться 5 минут.
- Верхний гриль должен быть очень горячим.

5. Жарка картофельных долек:

- Выложить дольки на верхний гриль кожей вниз.
- Жарить 5—6 минут до появления румяной корочки снизу.
- Перевернуть каждую дольку на другую сторону.
- Жарить ещё 4—5 минут.
- Картофель должен стать мягким внутри и хрустящим снаружи.

- Розмарин и чеснок начнут пахнуть интенсивнее.

6. Подготовка сыра:

- Сыр натереть на крупной тёрке.
- Наполнить лодочку сыром на две трети объёма.
- Можно добавить щепотку рублёного розмарина прямо в сыр.

7. Плавление сыра:

- Поставить лодочку на нижний ярус раклетницы.
- Плавить 4—6 минут до полного расплавления.
- Сыр должен стать жидким и начать пузыриться по краям.

8. Сборка блюда:

- Достать лодочку держателем.
- Соскрести расплавленный сыр силиконовой лопаткой.
- Выложить сыр поверх горячих картофельных долек на гриле.
- Сыр потечёт между дольками, обволакивая каждую.

9. Подача:

- Переложить картофельные дольки с сыром на тарелку.
- Сразу подавать, пока сыр тёплый и тягучий.
- Дополнительная соль не требуется — она уже в масляной смеси.

Признаки готовности:

- Картофельные дольки румяные со всех сторон
- При надавливании вилкой картофель мягкий внутри
- Сыр полностью расплавлен и тянется нитями
- Аромат розмарина и чеснока ярко выражен

Время приготовления:

- Маринование картофеля: 10—15 минут
- Жарка картофельных долек: 9—11 минут
- Плавление сыра: 4—6 минут
- Полный цикл: 25—35 минут

Хранение:

- Замаринованный картофель в холодильнике: до 24 часов
- Готовое блюдо не хранить, есть сразу

Полезные советы:

- Для более хрустящей корочки картофельные дольки перед жаркой промокнуть бумажным полотенцем.
- Не жалейте оливкового масла — именно оно даёт хруст и золотистый цвет.
- Свежий розмарин лучше сушёного, у него более мягкий аромат.
- Если любите острое, добавьте в масляную смесь хлопья красного перца.
- Дольки не должны лежать на гриле слишком плотно, иначе они будут париться.

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность: 550—650 ккал
- Белки: 22—27 г
- Жиры: 35—40 г
- Углеводы: 40—45 г

Особенности блюда:

- Картофель с кожурой даёт больше текстуры и полезных веществ.
- Розмарин классически сочетается с картофелем и сыром.
- Чеснок и розмарин проникают в картофель во время жарки.
- Блюдо не требует дополнительных соусов или гарниров.

Подача:

- С лёгким белым вином (совиньон блан или пино гриджо)
- Со сметаной или греческим йогуртом
- Со свежими овощами (помидоры черри, огурцы)
- Как самостоятельное блюдо на обед или ужин
- С кружкой томатного сока или пива

Возможные проблемы:

- Картофель не прожарился внутри — дольки слишком толстые или гриль недостаточно горячий.
- Дольки прилипают к грилю — мало масла или гриль не прогрелся.
- Сыр не плавится равномерно — слишком крупная тёрка или низкая температура.
- Розмарин горчит — добавили слишком много или он старый.
- Картофель получился сухим — передержали на гриле без масла.

Рецепт 4. Раклет с бататом и голубым сыром

Ингредиенты на одну порцию:

- Батат (сладкий картофель): 1 крупный или 2 мелких
- Сыр с голубой плесенью (дорблю, горгонзола или рокфор): 50—60 граммов
- Сыр раклет или гауда: 30—40 граммов (для мягкости)
- Масло оливковое: 1 столовая ложка
- Мёд жидкий: 1 чайная ложка (по желанию)
- Розмарин свежий или тимьян: 1 веточка
- Грецкие орехи: 10—15 граммов
- Перец чёрный свежемолотый: по вкусу
- Соль: по вкусу (осторожно, голубой сыр солёный)

Необходимое оборудование:

- Раклетница
- Лопатка-лодочка для сыра
- Держатель для лодочки
- Силиконовая или деревянная лопатка
- Нож и разделочная доска
- Миска для смешивания

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка батата:

- Батат тщательно вымыть щёткой.
- Кожуру можно не очищать (она съедобна и полезна).
- Нарезать кружками толщиной 1 сантиметр.
- Если батат крупный, кружки можно разрезать пополам.

2. Подготовка орехов:

- Грецкие орехи слегка порубить ножом.
- Не измельчать в крошку, должны чувствоваться кусочки.

3. Приготовление масляной смеси:

- В миске смешать оливковое масло с рублёным розмарином или тимьяном.
- Добавить свежемолотый чёрный перец.
- Выложить кружки батата в миску и перемешать.
- Оставить на 5—10 минут.

4. Прогрев раклетницы:

- Включить прибор на максимальную температуру.
- Дать прогреться 5 минут.

5. Жарка батата на гриле:

- Выложить кружки батата на верхний гриль в один слой.
- Жарить 4—5 минут до появления румяных полос.
- Перевернуть каждый кружок.
- Жарить ещё 3—4 минуты.
- Батат должен стать мягким и сладким внутри.
- Он более нежный, чем обычный картофель, поэтому важно не передержать.

6. Подготовка сырной смеси в лодочке:

- Сыр раклет или гауду натереть на крупной тёрке.

- Голубой сыр нарезать небольшими кубиками.
- Выложить в лодочку сначала тёртый сыр (половину).
- Сверху разложить кубики голубого сыра.
- Закрыть оставшимся тёртым сыром.

7. Плавление сыра:

- Поставить лодочку на нижний ярус раклетницы.
- Плавить 5—7 минут.
- Голубой сыр растает быстрее, смешиваясь с более нейтральным сыром.
- Смесь должна стать однородной и жидкой.

8. Сборка блюда:

- Достать лодочку держателем.
- Выложить расплавленный сыр поверх кружков батата на гриле.
- Сыр потечёт и частично впитается в пористую мякоть батата.

9. Добавка орехов и мёда:

- Посыпать рублёнными грецкими орехами сверху.
- Если используете мёд, полить тонкой струйкой.

10. Подача:

- Переложить батат с сыром на тарелку.
- Подавать горячим, пока сыр тянется.

Признаки готовности:

- Батат мягкий при нажатии вилкой, с поджаристой корочкой
- Сыр полностью расплавлен, имеет кремовую текстуру
- Голубой сыр равномерно распределён в общей массе
- Орехи слегка прогрелись и отдают аромат

Время приготовления:

- Маринование батата: 5—10 минут
- Жарка батата: 7—9 минут
- Плавление сыра: 5—7 минут
- Полный цикл: 20—25 минут

Хранение:

- Сырой нарезанный батат в холодильнике: до 24 часов
- Готовое блюдо не хранить, есть сразу

Полезные советы:

- Батат готовится быстрее обычного картофеля, следите за ним, чтобы не сжёг.
- Голубой сыр очень солёный и резкий на вкус, поэтому второй сыр должен быть нейтральным.
- Не берите слишком много голубого сыра, он перебьёт сладость батата.
- Мёд добавляйте по вкусу в самом конце, он не должен нагреваться слишком долго.
- Грецкие орехи можно заменить пеканом или кедровыми.

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность: 600—700 ккал
- Белки: 20—25 г
- Жиры: 40—45 г
- Углеводы: 45—50 г (за счёт батата)

Особенности блюда:

- Сладкий батат и солёный голубой сыр создают контрастный вкус.
- Грецкие орехи добавляют хруст и ореховую ноту.
- Мёд подчёркивает карамельные ноты батата.
- Батат богат клетчаткой и бета-каротином.
- Это более изысканная и необычная версия раклета.

Подача:

- С полусладким белым вином (рислинг или мускат)
- С тёмным пивом или элем
- Как самостоятельное блюдо или на сырную тарелку
- С рукколой и бальзамическим уксусом
- Для уютного ужина вдвоём

Возможные проблемы:

- Батат развалился при переворачивании — он слишком мягкий от природы, обращайтесь аккуратно.
- Голубой сыр перебил все остальные вкусы — положили слишком много или слишком резкий сорт.
- Смесь сыров не плавится равномерно — голубой сыр нужно резать мельче.
- Батат получился сухим — передержали на гриле, он содержит меньше влаги, чем картофель.
- Мёд карамелизовался и пригорел — добавили его на горячий гриль, а не на тарелку.

Рецепт 5. Раклет с молодым картофелем и укропом

Ингредиенты на одну порцию:

- Картофель молодой мелкий: 5—6 штук
- Сыр раклет или любой молодой сыр (гауда, эдам): 70—80 граммов
- Укроп свежий: небольшой пучок (10—15 граммов)
- Масло сливочное: 1 столовая ложка
- Сметана (20—25% жирности): 1 столовая ложка (по желанию)
- Чеснок: 1 зубчик (по желанию)
- Соль крупная: по вкусу
- Перец чёрный свежемолотый: по вкусу

Необходимое оборудование:

- Раклетница
- Лопатка-лодочка для сыра
- Держатель для лодочки
- Силиконовая или деревянная лопатка
- Нож и разделочная доска
- Кастрюля для варки картофеля (предварительно)

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка молодого картофеля:

- Картофель тщательно вымыть щёткой.
- Кожуру не очищать, она тонкая и нежная.
- Если картофель крупнее, разрезать пополам или на четвертинки.
- Мелкие картофелины оставить целыми.

2. Варка картофеля (предварительно):

- Залить картофель холодной водой.
- Добавить щепотку соли.
- Довести до кипения и варить 10—15 минут.
- Молодой картофель варится быстрее старого.
- Готовность проверить ножом — он должен входить легко, но картофель не должен разваливаться.

- Воду слить, дать картофелю обсохнуть и остыть.

3. Подготовка укропа и чеснока:

- Укроп мелко порубить ножом.
- Чеснок пропустить через пресс или мелко нарезать.
- Если используете сметану, смешать её с половиной укропа и чесноком.

4. Прогрев раклетницы:

- Включить прибор на максимальную температуру.
- Дать прогреться 5 минут.

5. Обжарка варёного картофеля на гриле:

- Выложить картофель на верхний гриль.
- Жарить 4—5 минут до появления румяной корочки.
- Перевернуть каждый картофель лопаткой.
- Жарить ещё 3—4 минуты.
- Картофель должен стать золотистым и хрустящим снаружи.

6. Добавление сливочного масла:

- Положить маленький кусочек сливочного масла на каждый картофель.
- Масло растопится и пропитает картофель.
- Это добавит нежности и сливочного вкуса.

7. Подготовка сыра:

- Сыр натереть на крупной тёрке.
- В лодочку насыпать сыр до половины.
- Добавить щепотку рублёного укропа прямо в сыр.
- Досыпать сыр до двух третей лодочки.

8. Плавление сыра:

- Поставить лодочку на нижний ярус раклетницы.
- Плавить 4—6 минут до полного расплавления.
- Сыр с укропом приобретёт свежий травяной аромат.

9. Сборка блюда:

- Достать лодочку держателем.
- Соскрести расплавленный сыр поверх картофеля.
- Сыр обволакивает каждый картофель, смешиваясь с маслом.

10. Подача с укропом и сметаной:

- Посыпать сверху оставшимся свежим укропом.
- Если используете сметану, выложить ложку рядом или сверху.
- Добавить свежемолотый чёрный перец по вкусу.

Признаки готовности:

- Картофель золотисто-румяный с хрустящей корочкой
- Сливочное масло полностью растопилось и впиталось
- Сыр расплавлен до однородной жидкой консистенции
- Укроп сохранил яркий зелёный цвет и свежий аромат

Время приготовления:

- Варка картофеля: 10—15 минут (заранее)
- Обжарка картофеля в раклетнице: 7—9 минут
- Плавление сыра: 4—6 минут
- Полный цикл: 12—15 минут (без учёта варки)

Хранение:

- Варёный молодой картофель в холодильнике: до 2 дней
- Готовое блюдо не хранить, есть сразу

Полезные советы:

- Молодой картофель лучше варить в мундире, так он сохраняет больше вкуса.
- Не переваривайте картофель при варке, иначе он развалится на гриле.
- Укроп добавляйте и в сыр, и в готовое блюдо — так аромат будет ярче.
- Сметану лучше подавать отдельно, чтобы она не растеклась от горячего сыра.
- Молодой картофель не требует очистки, кожура даёт приятную текстуру и пользу.

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность: 550—650 ккал
- Белки: 22—27 г
- Жиры: 35—40 г

- Углеводы: 40—45 г

Особенности блюда:

- Молодой картофель имеет нежную текстуру и тонкую кожуру.
- Укроп классически сочетается с молодым картофелем и сметаной.
- Сливочное масло добавляет блюду мягкости и насыщенности.
- Это летний вариант раклета, лёгкий и свежий.
- Кожура молодого картофеля богата калием и клетчаткой.

Подача:

- С холодной сметаной или греческим йогуртом
- Со свежим салатом из огурцов и редиса
- С холодным квасом или таней
- Как лёгкий ужин в тёплый вечер
- С малосольными огурцами или квашеной капустой

Возможные проблемы:

- Картофель развалился на гриле — переварили при варке или слишком активно переворачивали.
- Кожура слезла с картофеля — варили слишком долго или тёрли щёткой слишком усердно.
- Укроп потерял цвет и аромат — добавили его в сыр слишком рано или использовали сушёный.
- Сыр получился резиновым — передержали в лодочке или использовали неподходящий сорт.
- Сметана свернулась от горячего сыра — положили её прямо на горячий картофель, а не рядом.

Рецепт 6. Раклет с картофельным пюре

Ингредиенты на одну порцию:

- Картофель: 2—3 средних картофелины
- Сыр раклет или чеддер: 70—80 граммов
- Молоко: 50 миллилитров
- Масло сливочное: 1 столовая ложка
- Соль: по вкусу
- Перец белый или чёрный свежемолотый: по вкусу
- Мускатный орех: щепотка (по желанию)
- Зелёный лук или петрушка: для подачи

Необходимое оборудование:

- Раклетница
- Лопатка-лодочка для сыра
- Держатель для лодочки
- Силиконовая или деревянная лопатка
- Кастрюля для варки картофеля
- Толкушка для пюре или вилка
- Нож и разделочная доска

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка и варка картофеля:

- Картофель очистить от кожуры.
- Нарезать одинаковыми кусочками, чтобы сварились равномерно.
- Залить холодной водой, посолить.
- Довести до кипения и варить 15—20 минут до мягкости.
- Готовность проверить ножом — кусочек должен легко протыкаться.

2. Приготовление картофельного пюре:

- Воду слить, картофель оставить в кастрюле на 1—2 минуты обсохнуть.
- Добавить сливочное масло и тёплое молоко.
- Размять толкушкой до однородного состояния.
- Не взбивайте слишком сильно, пюре не должно стать клейким.
- Добавить перец и мускатный орех по вкусу.
- Попробовать и досолить при необходимости.

3. Охлаждение пюре:

- Дать пюре полностью остыть до комнатной температуры.
- Тёплое пюре будет слишком мягким и не держит форму.
- Можно убрать в холодильник на 20—30 минут для ускорения.

4. Формирование картофельных лепёшек:

- Из остывшего пюре сформировать круглые лепёшки.
- Толщина лепёшки 1—1,5 сантиметра.
- Диаметр примерно 5—6 сантиметров.
- Из одной порции получится 2—3 лепёшки.

5. Прогрев раклетницы:

- Включить прибор на максимальную температуру.
- Дать прогреться 5 минут.

- Верхний гриль должен быть очень горячим.
- 6. Обжарка картофельных лепёшек:
 - Выложить лепёшки на верхний гриль.
 - Жарить 3—4 минуты до появления румяной корочки снизу.
 - Аккуратно перевернуть лопаткой (лепёшки нежные).
 - Жарить ещё 2—3 минуты с другой стороны.
 - Лепёшки должны стать золотистыми и держать форму.
- 7. Подготовка сыра:
 - Сыр натереть на крупной тёрке.
 - Наполнить лодочку сыром на две трети объёма.
 - Сыр можно слегка присыпать перцем.
- 8. Плавление сыра:
 - Поставить лодочку на нижний ярус раклетницы.
 - Плавить 4—6 минут до полного расплавления.
 - Сыр должен стать жидким и тягучим.
- 9. Плавление сыра прямо на пюре:
 - Достать лодочку держателем.
 - Соскрести расплавленный сыр силиконовой лопаткой.
 - Выложить сыр поверх каждой картофельной лепёшки на гриле.
 - Сыр начнёт стекать по краям лепёшки.
- 10. Финальная обжарка:
 - Оставить лепёшки с сыром на гриле ещё на 1 минуту.
 - Сыр подплавится снизу и частично впитается в пюре.
 - Края лепёшки станут ещё более хрустящими.
- 11. Подача:
 - Переложить лепёшки с сыром на тарелку.
 - Посыпать рублёным зелёным луком или петрушкой.
 - Подавать горячим.

Признаки готовности:

- Картофельные лепёшки румяные, с хрустящей корочкой снаружи
- Внутри лепёшки мягкие и нежные
- Сыр полностью расплавлен и тянется нитями
- Сыр частично впитался в верхний слой пюре

Время приготовления:

- Варка картофеля: 15—20 минут
- Приготовление пюре и охлаждение: 30—40 минут
- Обжарка лепёшек: 5—7 минут
- Плавление сыра: 4—6 минут
- Полный цикл: 55—75 минут (большую часть занимает охлаждение)

Хранение:

- Готовое картофельное пюре в холодильнике: до 2 дней
- Сформированные лепёшки в холодильнике: до 24 часов
- Готовое блюдо не хранить, есть сразу

Полезные советы:

- Пюре должно быть густым, не добавляйте слишком много молока.

- Охлаждённое пюре легче формируется и не прилипает к рукам.
- Для более хрустящей корочки можно обваливать лепёшки в панировочных сухарях перед жаркой.
- Не передерживайте лепёшки на гриле, они могут подгореть.
- В пюре можно добавить жареный лук или бекон для насыщенного вкуса.

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность: 600—700 ккал
- Белки: 22—27 г
- Жиры: 38—43 г
- Углеводы: 45—50 г

Особенности блюда:

- Сыр плавится прямо на пюре, а не на твёрдом картофеле.
- Лепёшки имеют хрустящую корочку и нежную середину.
- Это более изысканная и необычная текстура по сравнению с классическим раклетом.
- Блюдо напоминает драники, но с более нежной структурой.
- Можно экспериментировать с добавками в пюре (чеснок, травы, сыр).

Подача:

- Со сметаной или грибным соусом
- С солёными огурцами или квашеной капустой
- Как сытный ужин или обед
- С томатным соком или пивом
- Для детей — без перца и мускатного ореха

Возможные проблемы:

- Лепёшки развалились на гриле — пюре было слишком жидким или недостаточно охлаждённым.
- Лепёшки прилипли к грилю — гриль недостаточно прогрелся или мало масла.
- Сыр не впитался в пюре — лепёшки слишком холодные, дайте им прогреться дольше.
- Пюре получилось клейким — перебили толкушкой, крахмал активировался.
- Лепёшки подгорели снаружи, но остались холодными внутри — слишком толстые, уменьшите размер.

Рецепт 7. Раклет с драниками

Ингредиенты на одну порцию:

- Картофель: 2—3 средних картофелины
- Сыр раклет или любой хорошо плавящийся сыр: 70—80 граммов
- Лук репчатый: четверть небольшой луковицы
- Яйцо: 1 штука
- Мука пшеничная: 1 столовая ложка
- Масло растительное для жарки драников: 2—3 столовые ложки
- Соль: по вкусу
- Перец чёрный свежемолотый: по вкусу
- Сметана: 1 столовая ложка (для подачи)

Необходимое оборудование:

- Раклетница
- Лопатка-лодочка для сыра
- Держатель для лодочки
- Силиконовая или деревянная лопатка
- Тёрка крупная
- Миска для картофельной массы
- Нож и разделочная доска

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка картофеля:
 - Картофель очистить от кожуры.
 - Натереть на крупной тёрке.
 - Лук натереть на той же тёрке или мелко нарезать.
2. Удаление лишней жидкости:
 - Выложить натёртый картофель с луком в сито или марлю.
 - Тщательно отжать руками лишний сок.
 - Чем суше масса, тем хрустящее будут драники.
 - Отжатый сок можно оставить на 5 минут, затем слить крахмал со дна и добавить его обратно в массу — это сделает драники более хрустящими.
3. Приготовление картофельной массы:
 - В отжатый картофель с луком добавить яйцо, муку, соль и перец.
 - Тщательно перемешать до однородности.
 - Масса должна быть густой и не растекаться.
4. Прогрев раклетницы:
 - Включить прибор на максимальную температуру.
 - Дать прогреться 5 минут.
 - Верхний гриль смазать тонким слоем растительного масла.
5. Формирование и жарка драников:
 - Столовой ложкой выкладывать картофельную массу на верхний гриль.
 - Формировать небольшие круглые драники толщиной около 1 сантиметра.
 - Жарить 4—5 минут до появления румяной золотистой корочки снизу.
 - Аккуратно перевернуть лопаткой.
 - Жарить ещё 3—4 минуты с другой стороны.

- Драники должны стать хрустящими со всех сторон.
- Если готовите несколько порций, готовые драники временно отодвинуть на тёплую часть гриля.

6. Подготовка сыра:

- Сыр натереть на крупной тёрке.
- Наполнить лодочку сыром на две трети объёма.
- Сыр можно смешать с щепоткой чёрного перца.

7. Плавление сыра:

- Поставить лодочку на нижний ярус раклетницы.
- Плавить 4—6 минут до полного расплавления.
- Сыр должен стать жидким и начать пузыриться.

8. Сборка блюда:

- Достать лодочку держателем.
- Соскрести расплавленный сыр силиконовой лопаткой.
- Выложить сыр поверх горячих драников на гриле.
- Сыр потечёт по краям драников, обволакивая их.

9. Подача:

- Переложить драники с сыром на тарелку.
- Рядом выложить ложку сметаны.
- Сразу подавать, пока драники хрустят, а сыр тянется.

Признаки готовности:

- Драники золотисто-коричневые, хрустят при нажатии лопаткой
- Внутри драники мягкие и полностью пропечённые
- Сыр полностью расплавлен до жидкого состояния
- Сыр при соскребании тянется длинными нитями

Время приготовления:

- Подготовка картофеля: 10—15 минут
- Жарка драников: 7—9 минут на одну партию
- Плавление сыра: 4—6 минут
- Полный цикл: 25—35 минут (зависит от количества партий)

Хранение:

- Готовые драники без сыра в холодильнике: до 1 дня (разогреть в раклетнице)
- Сырая картофельная масса не хранится, готовить сразу
- Готовое блюдо с сыром не хранить

Полезные советы:

- Картофель для драников лучше брать крахмалистых сортов.
- Не жалейте масла при жарке на гриле, иначе драники прилипнут.
- Не делайте драники слишком толстыми, они не прожарятся внутри.
- Если драники разваливаются, добавьте ещё немного муки или яйцо.
- Для более насыщенного вкуса добавьте в массу мелко нарезанный чеснок или зелень.

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность: 650—750 ккал
- Белки: 23—28 г
- Жиры: 40—45 г

· Углеводы: 45—50 г

Особенности блюда:

- Драники имеют хрустящую корочку, которую не даёт обычный картофель.
- Сыр плавится прямо на хрустящую поверхность, создавая контраст текстур.
- Это блюдо соединяет белорусскую и швейцарскую кухни.
- Драники остаются хрустящими под сыром, если подать сразу.
- Блюдо очень сытное и подходит для плотного завтрака или ужина.

Подача:

- Со сметаной или греческим йогуртом
- С солёными огурцами или грибами
- Как основное горячее блюдо
- С холодным квасом или кефиром
- Для компании — на большом блюде, каждый берёт себе драник

Возможные проблемы:

- Драники прилипли к грилю — мало масла или гриль недостаточно прогрелся.
- Драники получились бледными и мягкими — слишком много жидкости в массе.
- Драники развалились при переворачивании — мало яйца или муки.
- Сыр не растёкся по драникам — сыр передержали и он стал резиновым.
- Драники потеряли хруст после добавления сыра — долго стояли перед подачей.

Рецепт 8. Раклет с картофельными оладьями

Ингредиенты на одну порцию:

- Картофель: 2—3 средних картофелины
- Сыр раклет или гауда: 70—80 граммов
- Кефир или простокваша: 50 миллилитров
- Яйцо: 1 штука
- Мука пшеничная: 2—3 столовые ложки
- Сода: щепотка (гашёная уксусом или лимонным соком)
- Соль: по вкусу
- Перец чёрный свежемолотый: по вкусу
- Зелень (укроп или петрушка): небольшой пучок
- Масло растительное для жарки: 2—3 столовые ложки

Необходимое оборудование:

- Раклетница
- Лопатка-лодочка для сыра
- Держатель для лодочки
- Силиконовая или деревянная лопатка
- Тёрка мелкая или крупная (на выбор)
- Миска для теста
- Нож и разделочная доска

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка картофеля:

- Картофель очистить от кожуры.
- Натереть на мелкой тёрке для более нежной текстуры.
- Можно использовать крупную тёрку для более фактурных оладий.
- Сразу после натирания не отжимать, в отличие от драников.

2. Приготовление теста для оладий:

- В миске смешать натёртый картофель с кефиром и яйцом.
- Добавить соль, перец и гашёную соду.
- Постепенно добавлять муку, постоянно перемешивая.
- Тесто должно быть густым, как на обычные оладьи, и не растекаться.
- Мелко порубить зелень и добавить в тесто.
- Оставить тесто на 5—10 минут, чтобы мука набухла.

3. Прогрев раклетницы:

- Включить прибор на максимальную температуру.
- Дать прогреться 5 минут.
- Верхний гриль смазать растительным маслом.

4. Жарка картофельных оладий:

- Столовой ложкой выкладывать тесто на горячий гриль.
- Формировать оладьи круглой формы, толщиной около 1 сантиметра.
- Жарить 3—4 минуты до золотистой корочки снизу.
- Аккуратно перевернуть лопаткой.
- Жарить ещё 2—3 минуты с другой стороны.
- Оладьи должны подняться, стать пышными и румяными.

- Внутри они должны быть мягкими и полностью пропечёнными.
- Готовые оладьи сдвинуть на тёплую часть гриля.

5. Подготовка сыра:

- Сыр натереть на крупной тёрке.
- Наполнить лодочку сыром на две трети объёма.
- Можно добавить в сыр щепотку чёрного перца или паприки.

6. Плавление сыра:

- Поставить лодочку на нижний ярус раклетницы.
- Плавить 4—6 минут до полного расплавления.
- Сыр должен стать жидким и однородным.

7. Сборка блюда:

- Достать лодочку держателем.
- Соскрести расплавленный сыр силиконовой лопаткой.
- Выложить сыр поверх горячих оладий на гриле.
- Сыр обволакивает пышную поверхность оладий.

8. Подача:

- Переложить оладьи с сыром на тарелку.
- Подавать горячими, пока оладьи пышные, а сыр тянется.
- Сметану или соус подать отдельно.

Признаки готовности:

- Оладьи пышные, золотисто-коричневые, с румяной корочкой
- При надавливании оладьи пружинят и остаются мягкими внутри
- Сыр полностью расплавлен до жидкой консистенции
- Сыр при соскребании тянется и равномерно растекается

Время приготовления:

- Подготовка теста: 10—15 минут
- Жарка оладий: 5—7 минут на одну партию
- Плавление сыра: 4—6 минут
- Полный цикл: 25—35 минут (зависит от количества партий)

Хранение:

- Готовое тесто в холодильнике: не более 2—3 часов (темнеет)
- Готовые оладьи без сыра в холодильнике: до 1 дня
- Готовое блюдо с сыром не хранить

Полезные советы:

- Кефир делает оладьи пышнее, чем драники.
- Не отжимайте картофель для оладий, лишняя жидкость уйдёт мукой.
- Для более нежной текстуры используйте мелкую тёрку.
- Если тесто получилось жидким, добавьте ещё муки.
- Оладьи можно сделать с добавлением мелко нарезанного лука или чеснока.

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность: 600—700 ккал
- Белки: 20—25 г
- Жиры: 35—40 г
- Углеводы: 50—55 г

Особенности блюда:

- Оладьи более пышные и нежные по сравнению с драниками.
- Кефирная основа даёт лёгкую кислинку, которая хорошо сочетается с жирным сыром.
- Внутри оладьи мягкие, почти кремовые.
- Сыр обволакивает оладьи, не нарушая их структуру.
- Это более нежная и воздушная версия картофельного раклета.

Подача:

- Со сметаной или сметанным соусом с чесноком и зеленью
- С малосольной красной рыбой или икрой (праздничный вариант)
- Как завтрак или лёгкий ужин
- С томатным соком или айраном
- Для детей — со сметаной без добавления перца

Возможные проблемы:

- Оладьи не поднялись и получились плоскими — мало соды или кефир недостаточно кислый.
- Оладьи прилипли к грилю — мало масла или гриль не прогрелся.
- Оладьи сырые внутри — слишком толстые, уменьшите количество теста на одну оладью.
- Сыр стёк с оладий и не держится — оладьи слишком гладкие, можно слегка надрезать верхушку.
- Оладьи темнеют слишком быстро — гриль слишком горячий, убавьте температуру.

Рецепт 9. Раклет с картофельными гнёздами

Ингредиенты на одну порцию (2—3 гнезда):

- Картофель: 3—4 средних картофелины
- Сыр раклет или любой хорошо плавящийся сыр: 70—80 граммов
- Яйцо куриное: 1 штука (для связки)
- Мука пшеничная: 1—2 столовые ложки
- Масло сливочное: 1 столовая ложка
- Соль: по вкусу
- Перец чёрный свежемолотый: по вкусу
- Паприка сладкая молотая: щепотка (по желанию)
- Зелень (петрушка или укроп): для подачи

Необходимое оборудование:

- Раклетница
- Лопатка-лодочка для сыра
- Держатель для лодочки
- Силиконовая или деревянная лопатка
- Тёрка крупная
- Миска для картофельной массы
- Нож и разделочная доска

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка картофеля:

- Картофель очистить от кожуры.
- Натереть на крупной тёрке.
- Картофель для гнёзд не должен быть слишком мелким, иначе гнёзда не будут держать форму.

2. Удаление лишней жидкости:

- Выложить натёртый картофель в сито или марлю.
- Тщательно отжать руками лишний сок.
- Картофель должен быть почти сухим.
- Отжатый сок можно оставить на 5 минут, затем слить крахмал со дна и добавить его в массу.

3. Приготовление картофельной массы:

- В отжатый картофель добавить яйцо, муку, соль, перец и паприку.
- Тщательно перемешать до однородности.
- Масса должна быть густой и липкой.

4. Прогрев раклетницы:

- Включить прибор на максимальную температуру.
- Дать прогреться 5 минут.
- Верхний гриль смазать сливочным маслом.

5. Формирование картофельных гнёзд:

- Взять столовую ложку картофельной массы.
- Выложить на гриль и придать форму круга.
- Пальцами или ложкой сделать углубление в центре, формируя гнездо.
- Края гнезда должны быть плотными, а дно тонким.

- Размер гнезда примерно 6—7 сантиметров в диаметре.
- 6. Жарка гнёзд:
 - Жарить гнёзда 5—6 минут до румяной корочки снизу.
 - Аккуратно перевернуть лопаткой, стараясь сохранить форму.
 - Жарить ещё 4—5 минут с другой стороны.
 - Гнёзда должны стать золотистыми и хрустящими со всех сторон.
 - Внутреннее углубление должно держать форму.
- 7. Подготовка сыра:
 - Сыр натереть на крупной тёрке.
 - Наполнить лодочку сыром на две трети объёма.
- 8. Плавление сыра:
 - Поставить лодочку на нижний ярус раклетницы.
 - Плавить 4—6 минут до полного расплавления.
 - Сыр должен стать жидким и однородным.
- 9. Заполнение гнёзд сыром:
 - Достать лодочку держателем.
 - Соскрести расплавленный сыр силиконовой лопаткой.
 - Залить сыр в углубление каждого гнезда.
 - Сыр будет держаться внутри, как в чашечке.
- 10. Финальное прогревание:
 - Оставить гнёзда с сыром на гриле ещё на 1 минуту.
 - Сыр начнёт плавиться и слегка выходить за края гнезда.
- 11. Подача:
 - Переложить гнёзда на тарелку, стараясь не пролить сыр.
 - Посыпать рублёной зеленью.
 - Подавать горячими.

Признаки готовности:

- Гнёзда имеют устойчивую форму с чётким углублением
- Со всех сторон покрыты золотистой хрустящей корочкой
- Сыр полностью расплавлен и заполнил углубление
- Края гнёзд слегка пропитались сыром

Время приготовления:

- Подготовка картофеля: 10—15 минут
- Формирование и жарка гнёзд: 9—11 минут
- Плавление сыра: 4—6 минут
- Полный цикл: 25—35 минут

Хранение:

- Картофельная масса в холодильнике: не более 2—3 часов
- Готовые гнёзда без сыра в холодильнике: до 1 дня
- Готовое блюдо с сыром не хранить

Полезные советы:

- Картофель для гнёзд должен быть хорошо отжат, иначе гнёзда развалятся.
- Углубление делайте аккуратно, не прорывая дно гнезда.
- Для более хрустящих гнёзд добавьте в массу ложку кукурузного крахмала.
- Если гнёзда разваливаются при переворачивании, добавьте ещё яйцо в массу.

- Сыр можно смешать с мелко нарезанной ветчиной или грибами перед плавлением.

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность: 600—700 ккал
- Белки: 22—27 г
- Жиры: 38—43 г
- Углеводы: 45—50 г

Особенности блюда:

- Картофельные гнёзда — это оригинальная подача, похожая на тарталетки.
- Сыр находится внутри гнезда, не растекаясь по всему блюду.
- Хрустящие края гнезда и жидкая сырная середина создают интересный контраст.
- Гнёзда можно наполнять разными начинками, не только сыром.
- Это эффектное блюдо для гостей, выглядит необычно и красиво.

Подача:

- Как самостоятельное блюдо на ужин или обед
- Со сметаной или соусом на основе сметаны с зеленью
- С салатом из свежих овощей
- Для праздничного стола — можно украсить икрой или красной рыбой
- С белым вином или светлым пивом

Возможные проблемы:

- Гнёзда развалились при формировании или жарке — масса слишком жидкая или мало яйца.
- Дно гнезда прорвалось и сыр вытек — углубление сделано слишком глубоко.
- Гнёзда получились бледными и не хрустящими — мало масла или низкая температура гриля.
- Сыр не держится внутри гнезда — гнездо слишком мелкое или края неровные.
- Гнёзда подгорели снаружи, но остались сырыми внутри — слишком толстые стенки.

Рецепт 10. Раклет по-русски

Ингредиенты на одну порцию:

- Картофель: 2—3 средних картофелины
- Сыр раклет или российский сыр: 70—80 граммов
- Грибы свежие (шампиньоны или лесные): 80—100 граммов
- Лук репчатый: половина небольшой луковицы
- Сметана (20—25% жирности): 2 столовые ложки
- Масло растительное для жарки грибов: 1 столовая ложка
- Масло сливочное: 1 чайная ложка
- Чеснок: 1 зубчик (по желанию)
- Укроп свежий: небольшой пучок
- Соль: по вкусу
- Перец чёрный свежемолотый: по вкусу

Необходимое оборудование:

- Раклетница
- Лопатка-лодочка для сыра
- Держатель для лодочки
- Силиконовая или деревянная лопатка
- Сковорода для предварительной обжарки грибов
- Нож и разделочная доска
- Кастрюля для варки картофеля

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка картофеля:

- Картофель тщательно вымыть щёткой.
- Варить в мундире до готовности 15—20 минут.
- Готовность проверить ножом — он должен входить легко.
- Воду слить, дать картофелю остыть.
- Остывший картофель очистить от кожуры.
- Нарезать кружками толщиной 1 сантиметр.

2. Подготовка грибов и лука:

- Грибы тщательно вымыть и обсушить.
- Нарезать тонкими ломтиками или небольшими кусочками.
- Лук мелко нарезать.
- Чеснок пропустить через пресс или мелко порубить.
- Укроп мелко порубить.

3. Предварительная обжарка грибов с луком:

- На сковороде разогреть растительное масло.
- Выложить лук и обжаривать 2 минуты до прозрачности.
- Добавить грибы и жарить на среднем огне 5—7 минут.
- Вся жидкость из грибов должна выпариться.
- Добавить соль, перец и чеснок.
- Жарить ещё 1 минуту.
- Снять с огня.

4. Приготовление сметанного соуса:

- В небольшой миске смешать сметану с половиной рублёного укропа.
- Добавить щепотку соли и перца.
- Перемешать.

5. Прогрев раклетницы:

- Включить прибор на максимальную температуру.
- Дать прогреться 5 минут.
- Верхний гриль слегка смазать сливочным маслом.

6. Обжарка картофеля на гриле:

- Выложить кружки картофеля на верхний гриль в один слой.
- Жарить 3—4 минуты до появления румяной корочки.
- Перевернуть каждый кружок.
- Жарить ещё 2—3 минуты.
- Картофель должен стать золотистым и хрустящим снаружи.

7. Прогрев грибов на гриле:

- Выложить обжаренные грибы с луком на гриль рядом с картофелем.
- Прогреть 2—3 минуты, помешивая лопаткой.

8. Подготовка сыра:

- Сыр натереть на крупной тёрке.
- В лодочку выложить половину сыра.
- Добавить ложку обжаренных грибов с луком.
- Закрыть оставшимся сыром.

9. Плавление сыра с грибами:

- Поставить лодочку на нижний ярус раклетницы.
- Плавить 5—7 минут.
- Сыр с грибами должен полностью расплавиться и начать пузыриться.
- Грибы внутри сыра прогреются и отдадут свой аромат.

10. Сборка блюда:

- Достать лодочку держателем.
- Соскрести расплавленный сыр с грибами силиконовой лопаткой.
- Выложить сырную массу поверх картофеля и грибов на гриле.
- Сыр обволакивает всё вместе.

11. Добавление сметаны:

- Выложить ложку сметанного соуса сверху или рядом.
- Не смешивайте сметану с горячим сыром полностью, пусть остаётся отдельными пятнами.

12. Подача:

- Переложить блюдо на тарелку.
- Посыпать оставшимся свежим укропом.
- Подавать горячим.

Признаки готовности:

- Картофель румяный, с хрустящей корочкой
- Грибы и лук хорошо прогреты, слегка поджарились на гриле
- Сыр полностью расплавлен, внутри видны кусочки грибов
- Сметанный соус сохранил свою текстуру и не растёкся полностью

Время приготовления:

- Варка картофеля: 15—20 минут (заранее)
- Обжарка грибов с луком: 8—10 минут

- Обжарка картофеля на гриле: 5—7 минут
- Прогрев грибов на гриле: 2—3 минуты
- Плавление сыра: 5—7 минут
- Полный цикл: 25—35 минут (без учёта варки картофеля)

Хранение:

- Варёный очищенный картофель в холодильнике: до 2 дней
- Обжаренные грибы с луком в холодильнике: до 1 дня
- Готовое блюдо не хранить, есть сразу

Полезные советы:

- Лесные грибы (белые, подосиновики, лисички) дадут более насыщенный вкус, чем шампиньоны.
- Грибы обязательно обжаривайте предварительно, сырые в раклетнице не пропекутся.
- Сметану добавляйте в самом конце, чтобы она не свернулась от высокой температуры.
- Можно добавить в сметанный соус мелко нарезанный солёный огурец для пикантности.
- Для более сытного варианта добавьте в лодочку вместе с грибами кусочки отварного мяса или ветчины.

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность: 650—750 ккал
- Белки: 25—30 г
- Жиры: 40—45 г
- Углеводы: 45—50 г

Особенности блюда:

- Это русская интерпретация швейцарского раклета.
- Грибы добавляют лесной аромат и сытность.
- Сметана смягчает жирность сыра и придаёт сливочную ноту.
- Укроп классически сочетается с картофелем, грибами и сметаной.
- Блюдо получается очень сытным и уютным, напоминает домашнюю запеканку.

Подача:

- Как сытное основное блюдо на ужин
- С солёными или маринованными огурцами
- С ржаным хлебом или бородинским
- С холодным квасом или томатным соком
- Для большой компании — каждый собирает свою порцию из общих ингредиентов

Возможные проблемы:

- Грибы остались сырыми внутри — не обжарили предварительно или нарезали слишком крупно.
- Сметана свернулась — положили её на слишком горячий сыр или перемешали сразу.
- Сыр с грибами не плавится равномерно — грибы дают лишнюю влагу, просушите их лучше.
- Картофель развалился на гриле — переварили при варке.
- Блюдо получилось слишком жирным — используйте сметану меньшей жирности и постный сыр.

Часть 2. Виды сыра для раклетницы

Как выбрать сыр для раклетницы

Не любой сыр подходит для плавления в раклетнице. Главное требование — сыр должен хорошо плавиться, становиться тягучим и не расслаиваться на жир и твёрдую массу. Лучше всего ведут себя полутвёрдые и твёрдые сыры с жирностью от 45% и выше. Слишком молодые сыры не дадут нужной тягучести, а очень старые и твёрдые могут плавиться с комками.

При выборе сыра обращайте внимание на три параметра: жирность (чем выше, тем нежнее расплавленная масса), возраст (молодые сыры до 3 месяцев плавятся хуже) и влажность (достаточно влажные сыры дают лучшую текстуру).

Сыры с голубой плесенью тоже можно использовать, но их лучше смешивать с нейтральными сырами, иначе вкус будет слишком резким. Копчёные сыры придают блюду дымный аромат, но их не должно быть больше половины от общей массы.

Все сыры перед закладкой в лодочку лучше натирать на крупной тёрке или нарезать тонкими пластинами. Так они плавятся быстрее и равномернее. Наполняйте лодочку не до краёв, оставляя место для растопленного жира, иначе сыр вытечет при плавлении.

Раклет классический

Это оригинальный швейцарский сыр, созданный специально для этого блюда. Жирность 45—50%. Имеет мягкий сливочный вкус с лёгкими ореховыми нотками. Плавится идеально: становится гладким, тягучим, не расслаивается. При нагревании образует золотистую корочку по краям. Это лучший выбор для классического рецепта. Стоит дороже других сыров, но результат оправдывает цену. Хранить в холодильнике при температуре 4—8 градусов, завернув в пергамент или фольгу.

Грюйер

Твёрдый швейцарский сыр с насыщенным орехово-фруктовым вкусом. Жирность 45—49%. Плавится медленнее ракета, но даёт очень гладкую однородную массу. Имеет более выраженный солёный и пикантный вкус. Часто используется в смеси с классическим ракетом для усиления вкуса. Выдержка от 5 до 12 месяцев. Молодой Грюйер плавится лучше, чем старый. Цена сопоставима с ракетом.

Эмменталь

Знаменитый швейцарский сыр с крупными дырами. Жирность 45%. Вкус сладковатый, ореховый, слегка фруктовый. Плавится очень хорошо, даёт эластичную тягучую массу. Благодаря низкой кислотности не сворачивается при нагревании. Хорош в чистом виде или в смеси с более ароматными сырами. Дыры на плавление не влияют. Стоит дешевле ракета и Грюйера, что делает его популярным выбором.

Аппенцеллер

Швейцарский сыр с добавлением травяного рассола, которым его промывают в процессе созревания. Жирность 48—50%. Имеет островатый, пряный, слегка перечный вкус. Плавится отлично, даёт ароматную жирную массу. Отлично подходит для тех, кто любит более яркие вкусы. В процессе плавления пряные нотки становятся мягче. Стоит в средней ценовой категории.

Фонтина

Итальянский сыр из долины Аоста. Жирность 45%. Вкус нежный, сливочный, с фруктовыми и ореховыми оттенками. Плавится феноменально хорошо — считается одним из лучших сыров для плавления. Даёт очень гладкую, шелковистую текстуру. Идеален для нежных сочетаний, например с овощами или рыбой. Стоит дороже большинства аналогов.

Проволоне

Итальянский сыр с характерной вытянутой формой. Жирность 45—50%. Бывает двух видов: сладкий (dolce) с выдержкой 2—3 месяца и острый (piccante) с выдержкой от 4 месяцев. Плавится очень хорошо, даёт тягучую нитчатую массу. Острый Проволоне добавляет блюду пикантность. Хорош в компании с мясом и копчёностями. Стоит умеренно.

Чеддер

Английский сыр, популярный во всём мире. Жирность 45—50%. Вкус варьируется от нежно-сливочного до острого и орехового в зависимости от выдержки. Плавится хорошо, даёт гладкую массу, но может быть чуть более плотным, чем швейцарские сыры. Идеален для более сытных, грубоватых сочетаний. Хорош с картофелем, беконом, в рецептах по-русски. Стоит доступно.

Гауда

Голландский сыр, один из самых доступных. Жирность 45—48%. Вкус сливочный, сладковатый, с ореховыми нотками у выдержанных сортов. Молодая Гауда (1—2 месяца) плавится очень хорошо, даёт нежную массу. Старая Гауда (от 6 месяцев) плавится хуже, становится более плотной. Лучше выбирать молодую или среднюю выдержку. Отличный бюджетный вариант для повседневных рецептов.

Моцарелла

Итальянский сыр из молока буйволицы или коровьего. Жирность 45—52%. Имеет нежный, молочный, почти пресный вкус. Плавится давая очень тягучую, нитчатую консистенцию — ту самую, которая нужна для пиццы. Для раклетницы лучше использовать тёртую моцареллу или нарезать свежую мелкими кубиками. Свежая моцарелла в рассоле даёт много жидкости, её нужно предварительно обсушить. Идеальна для пицца-раклета и итальянских сочетаний.

Камамбер и Бри

Французские мягкие сыры с белой плесенью. Жирность 45—50%. Имеют насыщенный грибной, сливочный вкус с лёгкой остринкой. В раклетнице их можно плавить прямо в коро-

бочке или в лодочке без нарезки. Через 5—7 минут сыр становится жидким внутри с твёрдой корочкой. Едят ложкой, вынимая расплавленную середину. Это отдельный формат раклета, очень эффектный и вкусный. Стоит умеренно.

Блю чиз (сыры с голубой плесенью)

Группа сыров, включающая Дорблю, Горгонзолу, Рокфор. Жирность 45—50%. Вкус очень яркий, острый, солёный, с характерной плесневой нотой. В чистом виде в раклетнице использовать сложно — вкус перебивает всё остальное. Лучше смешивать с нейтральными сырами в пропорции 1 к 3 или 1 к 2. Отлично сочетается с бататом, грушами, мёдом, грецкими орехами. Для любителей острых экспериментов.

Козий сыр (мягкий)

Мягкий козий сыр в виде брусков или поленьев. Жирность 40—45%. Имеет характерный кисловато-козий вкус с ореховыми нотами. Плавится хорошо, становится кремообразным, но не тянется как сычужные сыры. В раклетнице лучше использовать в смеси с классическим раклетом или Гаудой. Отлично сочетается с мёдом, инжиром, свёклой, тимьяном. Для любителей необычных вкусов.

Плавленный сыр (бюджетный вариант)

Обычный плавленный сыр из магазина в брикетах или ванночках. Жирность 30—50%. Вкус нежный, молочный, без выраженных ноток. Плавится очень быстро и легко, даёт гладкую жидкую массу. Но текстура будет более однородной и менее тягучей, чем у натуральных сыров. Подходит для экономии или когда под рукой нет другого сыра. Лучше выбирать качественные плавленные сыры без растительных жиров.

Копчёные сыры

Сыры, прошедшие холодное или горячее копчение. Жирность 45—50%. Имеют яркий дымный аромат и вкус. Плавятся хорошо, но дают более плотную текстуру. В чистом виде могут перебить вкус блюда. Лучше смешивать с нейтральными сырами в пропорции 1 к 2 или 1 к 3. Отлично сочетаются с мясом, колбасами, картофелем. Придают раклету характер запечённого на костре.

Смеси сыров

Использование смеси из двух или трёх сыров часто даёт лучший результат, чем один сыр. Классическая комбинация: раклет плюс Грюйер. Бюджетная: Гауда плюс Чеддер. Острая: Проволоне плюс Аппенцеллер. Нежная: Фонтина плюс молодая Гауда. Для сладких сочетаний: козий сыр плюс мягкая моцарелла. Экспериментируйте с пропорциями, чтобы найти свой идеальный вкус.

Полезные советы по сырам

Храните сыр в холодильнике, но перед использованием дайте ему 20—30 минут при комнатной температуре — холодный сыр плавится хуже. Не оставляйте открытую упаковку с сыром в холодильнике надолго, он впитывает запахи. Тёртый сыр можно заморозить, но тек-

стура после разморозки станет более рыхлой. Для одной порции (одной лодочки) достаточно 60—80 граммов сыра. Если сыр плохо плавится или расслаивается, возможно, он слишком молодой или слишком старый, либо в составе есть растительные жиры.

Пищевая ценность на 100 граммов сыра (в среднем):

- Калорийность: 350—400 ккал
- Белки: 22—26 г
- Жиры: 28—33 г
- Углеводы: 1—3 г

ЧАСТЬ 3. ЗАВТРАКИ В РАКЛЕТНИЦЕ

Рецепт 1. Яичница-раклет

Ингредиенты на одну порцию:

- Яйцо куриное: 1—2 штуки
- Сыр раклет или любой хорошо плавящийся сыр: 40—50 граммов
- Масло сливочное: 1 чайная ложка
- Соль: по вкусу
- Перец чёрный свежемолотый: по вкусу

Необходимое оборудование:

- Раклетница
- Лопатка-лодочка для сыра
- Держатель для лодочки
- Силиконовая или деревянная лопатка

Пошаговый процесс приготовления:

1. Прогрев раклетницы:

- Включить прибор на максимальную температуру.
- Дать прогреться 5 минут.
- Нижний нагревательный элемент должен работать на полную мощность.

2. Подготовка лодочки:

- Смазать дно и стенки лодочки сливочным маслом.
- Масло предотвратит прилипание яйца.

3. Закладка яйца в лодочку:

- Аккуратно разбить яйцо в лодочку.
- Стараться не повредить желток.
- Если используете два яйца, влить их осторожно, чтобы желтки не смешались.

4. Приготовление яйца в лодочке:

- Поставить лодочку на нижний ярус раклетницы.
- Готовить 3—4 минуты.
- Белок должен схватиться и побелеть, желток остаться жидким или слегка схватиться по краям.

5. Подготовка сыра:

- Сыр натереть на крупной тёрке.
- Когда яйцо почти готово, достать лодочку держателем.
- Посыпать сыром поверх яйца, закрывая желток и белок.

6. Плавление сыра под спиралью:

- Поставить лодочку обратно на нижний ярус.
- Верхняя спираль раклетницы (если есть в модели) должна быть включена.
- Если отдельной верхней спирали нет, сыр расплавится от тепла нижнего нагревателя, но это займёт больше времени.

- Плавить 2—3 минуты до полного расплавления сыра.
- Сыр должен покрыть яйцо равномерным слоем.

7. Проверка готовности:

- Белок полностью белый и плотный.
- Сыр расплавлен и начал пузыриться.
- Желток должен оставаться жидким внутри под сыром.

8. Подача:

- Достать лодочку держателем.
- Съесть прямо из лодочки или выложить на тарелку.
- Посолить и поперчить сверху.

Признаки готовности:

- Белок полностью свернулся, не прозрачный
- Сыр полностью расплавлен, покрывает яйцо
- Желток остаётся жидким (если не любите, можно готовить дольше)
- Края яйца слегка румяные

Время приготовления:

- Прогрев раклетницы: 5 минут
- Приготовление яйца: 3—4 минуты
- Плавление сыра: 2—3 минуты
- Полный цикл: 10—12 минут

Хранение:

- Блюдо не хранить, есть сразу после приготовления

Полезные советы:

- Лодочку обязательно смазывать маслом, иначе яйцо прилипнет.
- Не перемешивайте яйцо в лодочке, оно должно готовиться целиком.
- Если хотите полностью пропечённый желток, готовьте яйцо 5—6 минут до добавления сыра.
- Сверху можно добавить щепотку паприки или рублёной зелени после плавления сыра.
- Для более насыщенного вкуса добавьте в лодочку мелко нарезанную ветчину или грибы до заливки яйца.

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность: 300—350 ккал
- Белки: 18—20 г
- Жиры: 22—25 г
- Углеводы: 1—2 г

Особенности блюда:

- Яйцо готовится прямо в лодочке, без использования сковороды.
- Сыр плавится сверху, создавая шапку, под которой желток остаётся жидким.
- Это быстрый завтрак на одного человека без лишней посуды.
- Блюдо можно приготовить за 10 минут прямо за завтраком.
- Лодочка выступает и как форма для готовки, и как тарелка.

Подача:

- Как быстрый завтрак с тостами или хлебом
- С ломтиком свежего багета или бородинского хлеба
- Со свежими овощами (помидоры черри, огурцы)

- С кружкой кофе или чая
- Для детей — без чёрного перца

Возможные проблемы:

- Яйцо прилипло к лодочке — забыли смазать маслом или масла недостаточно.
- Белок не схватился — лодочка стояла недостаточно долго или температура низкая.
- Желток лопнул при разбивании — слишком резко разбили яйцо.
- Сыр не расплавился равномерно — слишком крупно натёрт или лодочка стояла недостаточно близко к нагревателю.
- Яйцо получилось сухим — передержали в раклетнице.

Рецепт 2. Глазунья с беконом и сыром

Ингредиенты на одну порцию:

- Яйцо куриное: 1—2 штуки
- Бекон: 20—30 граммов (2—3 тонких ломтика)
- Сыр раklet или чеддер: 40—50 граммов
- Масло сливочное: 1 чайная ложка
- Соль: по вкусу (осторожно, бекон солёный)
- Перец чёрный свежемолотый: по вкусу
- Зелень (петрушка или зелёный лук): для подачи

Необходимое оборудование:

- Раклетница
- Лопатка-лодочка для сыра
- Держатель для лодочки
- Силиконовая или деревянная лопатка
- Нож и разделочная доска

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка бекона:

- Бекон нарезать небольшими полосками или кубиками.
- Если бекон очень жирный, можно использовать его без дополнительного масла.

2. Прогрев раkletницы:

- Включить прибор на максимальную температуру.
- Дать прогреться 5 минут.

3. Обжарка бекона в лодочке:

- Выложить кусочки бекона в лодочку.
- Поставить лодочку на нижний ярус раkletницы.
- Жарить 2—3 минуты, помешивая силиконовой лопаткой.
- Бекон должен стать румяным и выделить жир.

4. Подготовка лодочки с беконом:

- Достать лодочку держателем.
- Если жира слишком много, можно слить излишек (оставить 1 чайную ложку для жарки яйца).

- Добавить сливочное масло, если бекона было мало и жира недостаточно.

5. Закладка яйца:

- Аккуратно разбить яйцо в лодочку поверх бекона.
- Стараться не повредить желток.
- Желток должен остаться целым.

6. Приготовление глазуньи:

- Поставить лодочку обратно на нижний ярус.
- Готовить 3—4 минуты.
- Белок должен полностью схватиться и побелеть.
- Желток остаётся жидким или слегка схватывается по краям.
- Бекон находится под яйцом или по краям.

7. Подготовка сыра:

- Сыр натереть на крупной тёрке.

- Когда яйцо почти готово, достать лодочку.
- Посыпать сыром поверх яйца и бекона.

8. Плавление сыра:

- Поставить лодочку обратно на нижний ярус.
- Плавить 2—3 минуты до полного расплавления сыра.
- Сыр должен покрыть глазунью равномерной шапкой.

9. Подача:

- Достать лодочку держателем.
- Посыпать свежемолотым чёрным перцем и рублёной зеленью.
- Соль добавлять осторожно, пробуя сначала — бекон уже солёный.
- Подавать прямо в лодочке.

Признаки готовности:

- Бекон румяный, с хрустящими краями
- Белок полностью белый и плотный
- Желток остаётся жидким под сыром
- Сыр полностью расплавлен и покрывает всю поверхность

Время приготовления:

- Прогрев раклетницы: 5 минут
- Обжарка бекона: 2—3 минуты
- Приготовление яйца: 3—4 минуты
- Плавление сыра: 2—3 минуты
- Полный цикл: 12—15 минут

Хранение:

- Блюдо не хранить, есть сразу после приготовления

Полезные советы:

- Бекон можно заменить панчеттой или прошутто.
- Если любите хрустящий бекон, обжаривайте его 3—4 минуты до закладки яйца.
- Не солите блюдо до того, как попробуете — бекон даёт много соли.
- Для более нежного вкуса используйте бекон с меньшим количеством жира.
- Сверху можно добавить каплю острого соуса или бальзамического крема.

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность: 400—450 ккал
- Белки: 20—22 г
- Жиры: 32—35 г
- Углеводы: 1—2 г

Особенности блюда:

- Бекон обжаривается первым, отдавая свой жир для яйца.
- Жир от бекона заменяет часть сливочного масла.
- Это очень сытный завтрак, который долго даёт чувство сытости.
- Сыр плавится сверху, создавая корочку, но не мешая желтку оставаться жидким.
- Все ингредиенты готовятся в одной лодочке, без использования дополнительной посуды.

Подача:

- С тостами из чёрного или белого хлеба
- Со свежими помидорами черри или огурцами
- С кружкой чёрного кофе или томатного сока
- Как сытный завтрак перед активным днём
- С ломтиком авокадо для баланса жирности

Возможные проблемы:

- Бекон получился слишком сухим — передержали на огне перед добавлением яйца.
- Яйцо прилипло к лодочке — недостаточно жира от бекона или масла.
- Желток лопнул при разбивании — слишком резко разбили яйцо или бекон мешает.
- Сыр не растёкся равномерно — слишком крупная тёрка или сыр плохо плавится.
- Блюдо пересолено — не учли солёность бекона и добавили соль.

Рецепт 3. Омлет с сыром и зеленью

Ингредиенты на одну порцию:

- Яйцо куриное: 2 штуки
- Сыр раклет или любой молодой сыр: 40—50 граммов
- Молоко или сливки (10—20%): 30 миллилитров (2 столовые ложки)
- Масло сливочное: 1 чайная ложка
- Зелень свежая (укроп, петрушка, зелёный лук): небольшой пучок
- Соль: по вкусу
- Перец чёрный свежемолотый: по вкусу

Необходимое оборудование:

- Раклетница
- Лопатка-лодочка для сыра
- Держатель для лодочки
- Силиконовая или деревянная лопатка
- Маленькая миска для взбивания яиц
- Венчик или вилка

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка яичной смеси:

- В миску разбить 2 яйца.
- Добавить молоко или сливки.
- Добавить соль и перец по вкусу.
- Взбить венчиком или вилкой до однородности.
- Не взбивайте слишком сильно, достаточно смешать белки и желтки.

2. Подготовка зелени и сыра:

- Зелень мелко порубить ножом.
- Сыр натереть на крупной тёрке.
- Третью сыра оставить для посыпки сверху.

3. Смешивание омлетной массы:

- Добавить в яичную смесь две трети тёртого сыра.
- Добавить половину рублёной зелени.
- Перемешать ложкой.

4. Прогрев раклетницы:

- Включить прибор на максимальную температуру.
- Дать прогреться 5 минут.

5. Подготовка лодочки:

- Смазать дно и стенки лодочки сливочным маслом.
- Масло должно покрыть всю внутреннюю поверхность.

6. Заливка омлетной смеси:

- Вылить яичную смесь в подготовленную лодочку.
- Лодочка должна быть заполнена не более чем на три четверти — омлет поднимется.

7. Приготовление омлета:

- Поставить лодочку на нижний ярус раклетницы.
- Готовить 5—7 минут без перемешивания.
- Омлет начнёт подниматься и схватываться по краям.

- Середина должна оставаться слегка влажной.
- 8. Добавление оставшегося сыра:
 - Достать лодочку держателем.
 - Посыпать поверхность омлета оставшимся тёртым сыром.
- 9. Плавление сыра:
 - Поставить лодочку обратно на нижний ярус.
 - Готовить ещё 2—3 минуты.
 - Сыр должен полностью расплавиться и покрыть омлет корочкой.
- 10. Проверка готовности:
 - Омлет поднялся, стал пышным.
 - Края омлета золотисто-коричневые.
 - Сыр расплавлен и начал пузыриться.
 - При наклоне лодочки омлет не течёт.
- 11. Подача:
 - Достать лодочку держателем.
 - Посыпать оставшейся рублёной зеленью.
 - Подавать прямо в лодочке или выложить на тарелку.

Признаки готовности:

- Омлет пышный, поднялся над краями лодочки
- Края золотистые, слегка хрустящие
- Сыр полностью расплавлен, образует корочку
- Внутри омлет нежный и влажный, а не сухой

Время приготовления:

- Подготовка яичной смеси: 3—5 минут
- Прогрев раклетницы: 5 минут
- Приготовление омлета: 5—7 минут
- Плавление сыра: 2—3 минуты
- Полный цикл: 15—20 минут

Хранение:

- Блюдо не хранить, есть сразу после приготовления
- Яичную смесь можно приготовить заранее и хранить в холодильнике не более 2—3

часов

Полезные советы:

- Не взбивайте яйца слишком интенсивно — омлет станет резиновым.
- Молоко или сливки делают омлет более нежным, но можно готовить и без них.
- Не открывайте лодочку в процессе готовки, омлет может опасть.
- Сыр добавляйте в два этапа: внутрь омлета и сверху для корочки.
- Для более пышного омлета отделите белки от желтков, взбейте белки в пену, затем аккуратно вмешайте желтки и остальные ингредиенты.

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность: 400—450 ккал
- Белки: 22—25 г
- Жиры: 30—33 г
- Углеводы: 3—5 г

Особенности блюда:

- Омлет готовится прямо в лодочке, как в маленькой форме для запекания.
- Сыр добавляется внутрь и сверху, создавая сырную корочку.
- Зелень придаёт свежесть и аромат.
- Текстура омлета получается более плотной, чем на сковороде, за счёт равномерного прогрева.
- Это отличный способ приготовить омлет для одного человека без лишней посуды.

Подача:

- Как сытный завтрак с тостами или хлебом
- Со свежими овощами (помидоры, огурцы, болгарский перец)
- С кружкой какао или кофе с молоком
- Для лёгкого ужина с салатом
- С ветчиной или беконом (добавить в омлетную смесь)

Возможные проблемы:

- Омлет прилип к лодочке — недостаточно масла или лодочка плохо смазана.
- Омлет получился сухим и резиновым — передержали в раклетнице или слишком интенсивно взбивали яйца.
- Омлет не поднялся — слишком много молока или яйца были холодными.
- Сыр не расплавился равномерно — слишком крупная тёрка или лодочка стояла недостаточно долго.
- Омлет подгорел снизу — температура слишком высокая, попробуйте уменьшить мощность.

Рецепт 4. Скрэмбл с помидорами и сыром

Ингредиенты на одну порцию:

- Яйцо куриное: 2 штуки
- Помидоры черри: 4—5 штук (или половина обычного помидора)
- Сыр раklet или чеддер: 40—50 граммов
- Молоко или сливки: 20 миллилитров (1 столовая ложка)
- Масло сливочное: 1 чайная ложка
- Соль: по вкусу
- Перец чёрный свежемолотый: по вкусу
- Базилик свежий или петрушка: несколько листиков (по желанию)

Необходимое оборудование:

- Раклетница
- Лопатка-лодочка для сыра
- Держатель для лодочки
- Силиконовая или деревянная лопатка
- Маленькая миска для взбивания яиц
- Вилка или венчик
- Нож и разделочная доска

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка помидоров:

- Помидоры черри вымыть и обсушить.
- Разрезать каждую черри пополам или на четвертинки.
- Если используете обычный помидор, нарезать небольшими кубиками.
- Кожицу можно не удалять.

2. Подготовка яичной смеси:

- В миску разбить 2 яйца.
- Добавить молоко или сливки.
- Добавить соль и перец по вкусу.
- Взбить вилкой до однородности, но не до пены.

3. Подготовка сыра и зелени:

- Сыр натереть на крупной тёрке.
- Базилик или петрушку мелко порубить.

4. Прогрев раkletницы:

- Включить прибор на максимальную температуру.
- Дать прогреться 5 минут.

5. Подготовка лодочки:

- Смазать дно и стенки лодочки сливочным маслом.

6. Начало приготовления скрэмбла:

- Вылить яичную смесь в лодочку.
- Поставить лодочку на нижний ярус раkletницы.

7. Постоянное помешивание:

- Через 1 минуту начать перемешивать яйца силиконовой лопаткой.
- Помешивать непрерывно, как при приготовлении обычного скрэмбла на сковороде.
- Соскребать яичную массу со дна и стенок лодочки.

8. Добавление помидоров:

- Через 2 минуты, когда яйца начнут схватываться, добавить нарезанные помидоры.
- Продолжать помешивать, равномерно распределяя помидоры по массе.

9. Доведение до нужной консистенции:

- Готовить ещё 2—3 минуты, постоянно помешивая.
- Яйца должны быть мягкими, влажными, но не жидкими.
- Помидоры должны прогреться и слегка размягчиться.

10. Добавление сыра:

- Когда скрэмбл почти готов, добавить тёртый сыр.
- Перемешать и готовить ещё 1 минуту.
- Сыр должен расплавиться и распределиться по всей массе.

11. Проверка готовности:

- Яйца мягкие, кремовой текстуры, не сухие.
- Сыр полностью расплавлен, тянется нитями.
- Помидоры сохранили форму, но стали мягкими.

12. Подача:

- Достать лодочку держателем.
- Переложить скрэмбл на тарелку или подавать прямо в лодочке.
- Посыпать рублёной зеленью.
- Добавить свежемолотый чёрный перец сверху.

Признаки готовности:

- Яйца имеют мягкую, кремовую текстуру, собраны в крупные влажные хлопья
- Сыр полностью расплавлен и равномерно распределён
- Помидоры прогреты, пустили сок, но не развалились
- Нет жидкой яичной массы на дне лодочки

Время приготовления:

- Подготовка ингредиентов: 5—7 минут
- Прогрев раклетницы: 5 минут
- Приготовление скрэмбла: 5—7 минут
- Полный цикл: 15—20 минут

Хранение:

- Блюдо не хранить, есть сразу после приготовления
- Яичную смесь можно приготовить заранее, хранить в холодильнике не более 2 часов

Полезные советы:

- Постоянное помешивание — главный секрет нежного скрэмбла.
- Не передерживайте яйца, они должны оставаться слегка влажными.
- Помидоры черри дают меньше сока, чем обычные, и лучше держат форму.
- Сыр добавляйте в самом конце, чтобы он только расплавился, но не стал резиновым.
- Для более кремовой текстуры добавьте ложку сливочного сыра или рикотты в конце.

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность: 380—430 ккал
- Белки: 22—25 г
- Жиры: 28—32 г
- Углеводы: 5—7 г

Особенности блюда:

- Скрэмбл готовится прямо в лодочке с постоянным помешиванием, как на сковороде.
- Помидоры добавляют свежесть и лёгкую кислинку, которая балансирует жирность сыра.
- Сыр плавится внутри скрэмбла, а не сверху, создавая однородную сырную текстуру.
- Это более быстрый и нежный вариант яичного завтрака по сравнению с глазуньей.
- Лодочка позволяет приготовить скрэмбл для одного человека без пачкания сковороды.

Подача:

- С тостами или поджаренным хлебом
- С авокадо, нарезанным ломтиками
- Со свежими овощами или салатом
- С кружкой зелёного чая или кофе
- Как лёгкий завтрак или быстрый ужин

Возможные проблемы:

- Скрэмбл получился сухим — передержали или слишком интенсивно мешали.
- Яйца прилипли к лодочке — недостаточно масла или мешали недостаточно активно.
- Помидоры дали слишком много сока и яйца стали водянистыми — используйте черри или удалите семена из обычных помидоров.
- Сыр собрался в комки — добавили его слишком рано или плохо перемешали.
- Скрэмбл подгорел снизу — температура слишком высокая, попробуйте уменьшить мощность.

Рецепт 5. Сырники в раклетнице

Ингредиенты на одну порцию (3—4 сырника):

- Творог (5—9% жирности): 150 граммов
- Сыр раклет или любой хорошо плавящийся сыр: 40—50 граммов
- Яйцо: 1 штука
- Мука пшеничная: 1—2 столовые ложки
- Сахар: 1 столовая ложка (по желанию, для сладкого варианта)
- Соль: щепотка
- Ванильный сахар: 0,5 чайной ложки (по желанию)
- Масло сливочное: 1 чайная ложка (для смазки)
- Сметана или ягодный соус: для подачи

Необходимое оборудование:

- Раклетница
- Лопатка-лодочка для сыра
- Держатель для лодочки
- Силиконовая или деревянная лопатка
- Миска для творожной массы
- Вилка
- Тарелка для формовки сырников

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка творожной массы:

- Творог размять вилкой до однородного состояния.
- Если творог влажный, откинуть на сито или марлю на 15—20 минут, чтобы стекла лишняя сыворотка.

- Добавить в творог яйцо, сахар, соль и ванильный сахар.
- Тщательно перемешать до однородности.

2. Добавление муки:

- Добавить муку в творожную массу.
- Перемешать до получения густого, слегка липкого теста.
- Масса должна легко формироваться в шарики, не растекаться.

3. Формирование сырников:

- Руками сформировать небольшие круглые сырники.
- Толщина каждого сырника примерно 1,5—2 сантиметра.
- Диаметр 4—5 сантиметров.
- Из указанного количества ингредиентов получается 3—4 сырника.

4. Подготовка сыра:

- Сыр для сырной шапки натереть на крупной тёрке.

5. Прогрев раклетницы:

- Включить прибор на максимальную температуру.
- Дать прогреться 5 минут.
- Верхний гриль смазать сливочным маслом.

6. Жарка сырников на гриле:

- Выложить сырники на верхний гриль.
- Жарить 3—4 минуты до появления румяной корочки снизу.

- Аккуратно перевернуть лопаткой.
- Жарить ещё 3—4 минуты с другой стороны.
- Сырники должны стать золотистыми со всех сторон.
- 7. Проверка готовности сырников:
 - Сырники должны быть упругими на ощупь.
 - При надавливании не разваливаться.
 - Внутри полностью пропечённые, без сырого творога.
- 8. Подготовка лодочки для сырной шапки:
 - В лодочку насыпать тёртый сыр.
 - Сыр должен заполнять лодочку примерно наполовину.
- 9. Плавление сыра:
 - Поставить лодочку на нижний ярус раклетницы.
 - Плавить 4—5 минут до полного расплавления.
 - Сыр должен стать жидким и однородным.
- 10. Нанесение сырной шапки:
 - Достать лодочку держателем.
 - Соскрести расплавленный сыр силиконовой лопаткой.
 - Выложить сыр поверх каждого сырника на гриле.
 - Сыр обволакивает сырники сверху и слегка стекает по бокам.
- 11. Финальное прогревание:
 - Оставить сырники с сыром на гриле ещё на 1 минуту.
 - Сырная шапка слегка схватится и прилипнет к сырникам.
- 12. Подача:
 - Переложить сырники на тарелку.
 - Подавать горячими со сметаной или ягодным соусом.
 - Сырная шапка должна тянуться при разрезании.

Признаки готовности:

- Сырники золотисто-коричневые, с хрустящей корочкой
- Сырники упругие, держат форму, не разваливаются
- Внутри сырники мягкие, пропечённые, без сырого творога
- Сырная шапка полностью расплавлена, тягучая, золотистого цвета

Время приготовления:

- Подготовка творожной массы: 10—15 минут
- Формирование сырников: 3—5 минут
- Прогрев раклетницы: 5 минут
- Жарка сырников: 6—8 минут
- Плавление сыра: 4—5 минут
- Полный цикл: 30—40 минут

Хранение:

- Готовые сырники без сыра в холодильнике: до 2 дней (разогреть в раклетнице)
- Сырая творожная масса в холодильнике: не более 12 часов
- Готовое блюдо с сырной шапкой не хранить

Полезные советы:

- Творог должен быть не слишком влажным, иначе сырники развалятся.
- Не кладите слишком много муки, сырники станут резиновыми.

- Сырники лучше делать небольшими, так они прожариваются равномернее.
- Для сладкого варианта используйте сладкий сыр (рикотта или маскарпоне) или добавьте больше сахара.
- Для несладкого варианта исключите сахар и ваниль, добавьте зелень и чеснок.

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность: 500—600 ккал
- Белки: 30—35 г
- Жиры: 30—35 г
- Углеводы: 25—30 г

Особенности блюда:

- Сырники жарятся прямо на гриле раклетницы, без сковороды.
- Сырная шапка из расплавленного сыра создаёт контраст с творожной начинкой.
- Это гибрид классических сырников и раклета.
- Блюдо можно сделать как сладким, так и несладким, меняя добавки.
- Сырная шапка делает сырники более сытными и необычными.

Подача:

- Со сметаной, мёдом или ягодным вареньем (для сладкого варианта)
- С несладкой сметаной и зеленью (для несладкого варианта)
- Как сытный завтрак или полдник
- С чашкой чая, кофе или какао
- С фруктами или ягодами

Возможные проблемы:

- Сырники развалились при жарке — творог слишком влажный или мало муки.
- Сырники прилипли к грилю — гриль недостаточно прогрелся или мало масла.
- Сырники остались сырыми внутри — слишком толстые или температура недостаточно высокая.
 - Сырная шапка не прилипла к сырникам — сырники были холодными, дайте им прогреться дольше перед добавлением сыра.
 - Сырники получились сухими — передержали на гриле или творог был обезжиренным.

Рецепт 6. Гренки с сыром и яйцом-пашот

Ингредиенты на одну порцию:

- Хлеб (белый багет, тостовый или бородинский): 2 ломтика
- Яйцо куриное: 1 штука
- Сыр раклет или гауда: 40—50 граммов
- Масло сливочное: 1 столовая ложка
- Уксус столовый (9%): 1 чайная ложка (для пашота)
- Соль: по вкусу
- Перец чёрный свежемолотый: по вкусу
- Зелень (укроп или петрушка): для подачи

Необходимое оборудование:

- Раклетница
- Лопатка-лодочка для сыра
- Держатель для лодочки
- Силиконовая или деревянная лопатка
- Маленькая кастрюлька для яйца-пашот (отдельно)
- Нож и разделочная доска

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка хлеба:

- Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1—1,5 сантиметра.
- Если хлеб слишком большой, можно разрезать ломтики пополам.

2. Подготовка сыра:

- Сыр натереть на крупной тёрке.

3. Прогрев раклетницы:

- Включить прибор на максимальную температуру.
- Дать прогреться 5 минут.
- Верхний гриль смазать половиной сливочного масла.

4. Жарка гренок на гриле:

- Выложить ломтики хлеба на верхний гриль.
- Жарить 2—3 минуты до появления румяной корочки снизу.
- Перевернуть каждый ломтик.
- Жарить ещё 1—2 минуты с другой стороны.
- Гренки должны стать золотистыми и хрустящими.

5. Подготовка сырной массы в лодочке:

- В лодочку выложить тёртый сыр.
- Сыр должен заполнять лодочку примерно наполовину.

6. Плавление сыра:

- Поставить лодочку на нижний ярус раклетницы.
- Плавить 4—5 минут до полного расплавления.
- Сыр должен стать жидким и однородным.

7. Нанесение сыра на гренки:

- Достать лодочку держателем.
- Соскрести расплавленный сыр силиконовой лопаткой.
- Выложить сыр поверх поджаренных гренок на гриле.

- Сыр равномерно распределить по каждому ломтику.

8. Финальное прогревание гренок с сыром:

- Оставить гренки с сыром на гриле ещё на 1 минуту.
- Сыр слегка схватится и прилипнет к хлебу.

9. Приготовление яйца-пашот (одновременно или заранее):

- В маленькую кастрюльку налить воду (примерно 1 литр).
- Добавить уксус и щепотку соли.
- Довести воду до кипения, затем убавить огонь до слабого кипения.
- Разбить яйцо в маленькую чашку или пиалу.
- Ложкой сделать в воде воронку.
- Аккуратно вылить яйцо в центр воронки.
- Варить 2—3 минуты для жидкого желтка.
- Достать яйцо шумовкой, промокнуть бумажным полотенцем.

10. Сборка блюда:

- Переложить гренки с сыром на тарелку.
- Сверху на каждую гренку положить яйцо-пашот (или одно яйцо на одну гренку, вторую съесть отдельно).

11. Подача:

- Посыпать свежемолотым чёрным перцем и рублёной зеленью.
- Соль добавлять по вкусу.
- При разрезании яйца желток должен вытечь и смешаться с сыром и гренкой.

Признаки готовности:

- Гренки хрустящие, золотистого цвета со всех сторон
- Сыр полностью расплавлен и покрывает гренки ровным слоем
- Яйцо-пашот имеет жидкий желток и полностью схватившийся белок
- Белок яйца гладкий, без хлопьев

Время приготовления:

- Подготовка ингредиентов: 5 минут
- Прогрев раклетницы: 5 минут
- Жарка гренок: 4—5 минут
- Плавление сыра: 4—5 минут
- Приготовление яйца-пашот: 3—4 минуты
- Полный цикл: 20—25 минут

Хранение:

- Блюдо не хранить, есть сразу после приготовления

Полезные советы:

- Для яйца-пашот используйте свежие яйца, они лучше держат форму.
- Уксус помогает белку свернуться быстрее и сохранить форму.
- Вода для пашота не должна бурно кипеть, только слегка шевелиться.
- Гренки можно сделать из любого хлеба: белого, чёрного, цельнозернового.
- Если не хотите возиться с пашотом, можно использовать яйцо, приготовленное в лодочке (как в рецепте 1), и выложить его сверху.

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность: 500—600 ккал

- Белки: 22—26 г
- Жиры: 30—35 г
- Углеводы: 35—40 г

Особенности блюда:

- Гренки хрустящие снаружи, мягкие внутри, покрыты расплавленным сыром.
- Яйцо-пашот с жидким желтком выступает в роли соуса, пропитывая гренки и сыр.
- Это ресторанное блюдо, которое легко приготовить дома с помощью раклетницы.
- Сочетание хрустящей гренки, тягучего сыра и жидкого желтка создаёт три разных текстуры.
- Блюдо выглядит эффектно и подходит для завтрака в выходной день.

Подача:

- На завтрак или бранч
- Со свежими овощами или салатом
- С кружкой кофе или свежавыжатым апельсиновым соком
- Как лёгкий обед или ужин
- С кусочком авокадо или лососем дополнительно

Возможные проблемы:

- Яйцо-пашот развалилось в воде — яйцо не свежее, вода слишком бурно кипела или забыли уксус.
- Желток получился твёрдым — переварили яйцо.
- Гренки подгорели — гриль слишком горячий или передержали.
- Сыр стёк с гренки — гренки были холодными, перед добавлением сыра они должны быть горячими.
- Яйцо получилось с хлопьями белка — вода слишком сильно кипела, убавьте огонь.

Рецепт 7. Запечённые тосты с сыром и ветчиной

Ингредиенты на одну порцию:

- Хлеб (тостовый или багет): 2 ломтика
- Ветчина: 30—40 граммов (2—3 тонких ломтика)
- Сыр раklet или гауда: 40—50 граммов
- Масло сливочное: 1 чайная ложка
- Горчица дижонская: 0,5 чайной ложки (по желанию)
- Соль: по вкусу (осторожно, ветчина солёная)
- Перец чёрный свежемолотый: по вкусу
- Зелень (петрушка или зелёный лук): для подачи

Необходимое оборудование:

- Раклетница
- Лопатка-лодочка для сыра
- Держатель для лодочки
- Силиконовая или деревянная лопатка
- Нож и разделочная доска

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка хлеба:

- Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1—1,5 сантиметра.
- Если используете багет, нарезать наискосок более широкими ломтиками.

2. Подготовка ветчины и сыра:

- Ветчину нарезать тонкими ломтиками, если она не нарезана.
- Сыр натереть на крупной тёрке.

3. Прогрев раклетницы:

- Включить прибор на максимальную температуру.
- Дать прогреться 5 минут.
- Верхний гриль смазать сливочным маслом.

4. Поджаривание тостов:

- Выложить ломтики хлеба на верхний гриль.
- Жарить 2—3 минуты до появления лёгкой румяной корочки снизу.
- Не переворачивать.
- Тосты должны стать тёплыми и слегка хрустящими снизу, сверху остаться мягкими.

5. Выкладывание ветчины на тосты:

- Достать тосты с гриля (можно по одному).
- На каждый тост выложить ломтики ветчины.
- Ветчина должна полностью покрывать поверхность хлеба.
- При желании смазать тост под ветчиной тонким слоем горчицы.

6. Подготовка сырной массы в лодочке:

- В лодочку выложить тёртый сыр.
- Сыр должен заполнять лодочку примерно наполовину.
- Добавить щепотку чёрного перца в сыр.

7. Плавление сыра:

- Поставить лодочку на нижний ярус раклетницы.
- Плавить 4—5 минут до полного расплавления.

- Сыр должен стать жидким и однородным.
- 8. Нанесение сыра на тосты с ветчиной:
 - Достать лодочку держателем.
 - Соскрести расплавленный сыр силиконовой лопаткой.
 - Выложить сыр поверх ветчины на тостах.
 - Сыр должен покрывать всю поверхность равномерным слоем.
- 9. Финальное запекание тостов:
 - Поставить тосты с сыром обратно на верхний гриль.
 - Запекать 2—3 минуты.
 - Сыр должен полностью расплавиться и начать пузыриться.
 - Края тостов станут более хрустящими.
 - Ветчина прогреется и слегка поджарится.
- 10. Проверка готовности:
 - Сыр полностью расплавлен, золотистого цвета
 - Ветчина горячая, края слегка подрумянились
 - Тосты хрустящие снизу
 - Сыр начинает стекать по краям тостов
- 11. Подача:
 - Переложить тосты на тарелку.
 - Посыпать рублёной зеленью.
 - Соль добавлять осторожно — ветчина уже солёная.
 - Подавать горячими.

Признаки готовности:

- Тосты снизу хрустящие, сверху мягкие, пропечённые
- Ветчина прогрета, слегка румяная по краям
- Сыр полностью расплавлен, покрывает ветчину ровным слоем
- Сыр при надавливании тянется, не стекает полностью с тоста

Время приготовления:

- Подготовка ингредиентов: 5 минут
- Прогрев раклетницы: 5 минут
- Поджаривание тостов: 2—3 минуты
- Плавление сыра: 4—5 минут
- Финальное запекание: 2—3 минуты
- Полный цикл: 18—21 минута

Хранение:

- Блюдо не хранить, есть сразу после приготовления
- Нарезанные ветчину и сыр хранить в холодильнике отдельно

Полезные советы:

- Для более насыщенного вкуса используйте сырокопчёную ветчину или прошутто.
- Горчица добавляет пикантность и оттеняет жирность сыра и ветчины.
- Тосты не нужно переворачивать при первой обжарке — важна хрустящая нижняя корочка и мягкий верх.
- Можно добавить ломтик помидора или маринованный огурец между ветчиной и сыром.
- Если любите более расплавленный сыр, подержите тосты под верхней спиралью (если есть в модели).

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность: 500—600 ккал
- Белки: 25—30 г
- Жиры: 30—35 г
- Углеводы: 30—35 г

Особенности блюда:

- Это горячий сэндвич в открытом виде, запечённый прямо в раклетнице.
- Сыр плавится отдельно в лодочке, а затем выливается на тост — так он покрывает поверхность равномернее.
- Ветчина прогревается, но не пересушивается, оставаясь сочной.
- Тосты остаются хрустящими снизу, а сверху пропитываются сыром.
- Блюдо готовится быстрее, чем в духовке, и не требует переворачивания сэндвича.

Подача:

- На завтрак или лёгкий обед
- Со свежими овощами или салатом из огурцов и помидоров
- С томатным супом или бульоном
- С кружкой кофе, какао или томатного сока
- Как перекус в течение дня

Возможные проблемы:

- Тосты подгорели снизу — передержали при первой обжарке или гриль слишком горячий.
- Сыр не расплавился равномерно — слишком крупная тёрка или сыр был холодным.
- Ветчина стала сухой и жёсткой — передержали в раклетнице после добавления сыра.
- Тосты размокли сверху — ветчина слишком влажная или добавили слишком много соуса.
- Сыр стёк с тостов — тосты были не горячими при добавлении сыра или сыра было слишком много.

Рецепт 8. Сэндвич-раклет

Ингредиенты на одну порцию:

- Хлеб (тостовый или любой белый хлеб): 2 ломтика
- Сыр раклет или чеддер: 50—60 граммов
- Ветчина: 30—40 граммов (1—2 ломтика)
- Масло сливочное: 1 столовая ложка (для обжаривания снаружи)
- Горчица дижонская или майонез: по желанию
- Перец чёрный свежемолотый: по вкусу

Необходимое оборудование:

- Раклетница
- Лопатка-лодочка для сыра
- Держатель для лодочки
- Силиконовая или деревянная лопатка
- Нож и разделочная доска

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка хлеба:

- Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1—1,5 сантиметра.
- Если хлеб крупнее тостового формата, подрезать по размеру.

2. Подготовка начинки:

- Ветчину нарезать тонкими ломтиками.
- Сыр натереть на крупной тёрке или нарезать тонкими пластинами.

3. Сборка сэндвича:

- На один ломтик хлеба выложить половину сыра.
- Сверху выложить ветчину.
- Добавить щепотку чёрного перца.
- При желании смазать второй ломтик хлеба горчицей или майонезом.
- Накрыть вторым ломтиком хлеба.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.