

12+

АЛЕКСЕЙ ВЫДРИН

Рецепты для раклетницы



Алексей Выдрин

Рецепты для раклетницы

<https://litres.ru/74147917>

ISBN 9785006995796

Аннотация

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.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ: Что такое раклетница и зачем она нужна	6
ЧАСТЬ 1. КЛАССИЧЕСКИЙ РАКЛЕТ:	9
ОСНОВЫ (10 рецептов)	
Рецепт 1. Раklet классический швейцарский	9
Рецепт 2. Раklet с печёным картофелем	14
Рецепт 3. Раklet с картофельными дольками с розмарином	20
Рецепт 4. Раklet с бататом и голубым сыром	26
Рецепт 5. Раklet с молодым картофелем и укропом	32
Рецепт 6. Раklet с картофельным пюре	38
Рецепт 7. Раklet с драниками	44
Рецепт 8. Раklet с картофельными оладьями	50
Рецепт 9. Раklet с картофельными гнёздами	56
Рецепт 10. Раklet по-руски	62
Часть 2. Виды сыра для раклетницы	69
ЧАСТЬ 3. ЗАВТРАКИ В РАКЛЕТНИЦЕ	77
Рецепт 1. Яичница-раklet	77
Рецепт 2. Глазунья с беконом и сыром	82
Рецепт 3. Омлет с сыром и зеленью	87
Рецепт 4. Скрэмбл с помидорами и сыром	93
Рецепт 5. Сырники в раклетнице	99

Рецепт 6. Гренки с сыром и яйцом-пашот	105
Рецепт 7. Запечённые тосты с сыром и ветчиной	111
Рецепт 8. Сэндвич-раклет	117
Конец ознакомительного фрагмента.	119

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 *grasler*, 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? Во-влечённость. 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 Альп
- 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. Плавление 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
- Плавление 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 — перепек-

ли 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, ина-

че 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 рок-фор): 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 розмари-

НОМ 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.
- Закрывать 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 короч-

кой

- 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 лег-

ко, 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 укро-

па 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 растек-

лась 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 формуется 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.

рой.

- 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 (разогревать 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 дра-ников.

2. Приготовление теста для оладий:

· В миске смешать натёртый картофель с кефиром и яй-цом.

- 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 ракета.

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 ку-

курузного 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 грам-

мов

- 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 гри-

бов

- 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 со-

лѐный 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 солѐными или маринованными огурцами
- С ржаным хлебом или бородинским
- С холодным квасом или томатным соком
- Для большой компании — каждый собирает свою пор-

цию 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 дают нужной тягучести, а очень старые и твёрдые могут плавиться с комками.

При выборе сыра обращайтесь 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 раклетом.

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 раклета 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

коробочке 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 плавленый 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 плавленые 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 текстура 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 раклет 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 раклетницы:

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

3. Обжарка бекона в лодочке:

- Выложить кусочки бекона в лодочку.
- Поставить лодочку на нижний ярус раклетницы.
- 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 бел-

ки и желтки.

2. Подготовка зелени и сыра:

- Зелень мелко порубить ножом.
- Сыр натереть на крупной тёрке.
- Треть 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 чет-

верти — 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 раклет 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 раклетницы:

- 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 раклетницы.

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 луч-

ше 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 тво-

рога

- 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 (разогревать 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 гренков на гриле.
- Сыр равномерно распределить по каждому ломтику.

8. Финальное прогревание гренков 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 гренок.

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 пердержали.
- Сыр стёк с гренок — гренки были холодными, перед добавлением сыра они должны быть горячими.
- Яйцо получилось с хлопьями белка — вода слишком 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 раклет 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 широ-

кими 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.

ся.

- 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 сырокопчё-

ную 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.