

# Gulasz z ziemniakami i oliwkami z serem raclette

Czas ogółem **50 min** 10 min Czas przygotowania **40 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)

**1.885 kJ / 450 kcal**

Tłuszcz: **30 g** Białko: **14 g**

Węglowodany: **32 g**

## SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

<b>300 g</b>	małych ziemniaków
<b>2 łyżki</b>	oleju
<b>1</b>	cebula, drobno posiekana
<b>2</b>	ząbki czosnku, posiekane
<b>70 g</b>	oliwek kalamata, bez pestek, przekrojonych na pół
<b>350 ml</b>	bulionu warzywnego
<b>3</b>	świeże gałązki tymianku
<b>1 łyżeczka</b>	suszonego oregano
<b>4 łyżki</b>	<u>Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman</u>
<b>4 łyżki</b>	<u>Marynata Teriyaki Kikkoman</u>
<b>150 g</b>	sera raclette, pokrojonego w plastry
<b>2 plasterki</b>	czerstwego chleba

## PRZYGOTOWANIE

### Krok 1

**300 g** małych ziemniaków - **2 łyżki** oleju - **1** cebula, drobno posiekana - **2** ząbki czosnku, posiekane - **70 g** oliwek kalamata, bez pestek, przekrojonych na pół - **350 ml** bulionu warzywnego - **3** świeże gałązki tymianku - **1 łyżeczka** suszonego oregano - **4 łyżki** Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman **4 łyżki** Marynata Teriyaki Kikkoman

Rozgrzej olej na patelni bezpośrednio nad ogniem. Podsmażaj posiekaną cebulę i czosnek, aż zmiękną. Dodaj ziemniaki i smaż, aż zaczną lekko brązowieć. Dodaj bulion warzywny i wymieszaj z tymiankiem i oregano (porwanymi na małe kawałki). Dopraw Cytrusowym sosem Ponzu Kikkoman i Marynatą Teriyaki Kikkoman. Doprowadź gulasz do wrzenia i gotuj przez 25-30 minut, aż ziemniaki zmiękną. Dodaj oliwki i podgrzewaj przez 4-5 minut.

### Krok 2

**150 g** sera raclette, pokrojonego w plastry - **2 plasterki** czerstwego chleba

Podczas ostatnich 2 minut gotowania umieść kromki chleba na patelni i ułóż na nich ser raclette. Pozostaw ser do roztopienia na 3-4 minuty, a następnie podawaj.