

# Dušené brambory s kalamata olivami a raclette sýrem

Celkový čas vaření **50 min.** 10 min. Doba přípravy **40 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

**1.885 kJ / 450 kcal**

Tuky: **30 g** Bílkoviny: **14 g**

Sacharidy: **32 g**

## INGREDIENCE

**2 Porce**

- 300 g** malých brambor
- 2 polévkové lžíce** oleje
- 1** cibule, nakrájená na drobno
- 2** stroužky česneku, nakrájené
- 70 g** kalamata olives, pitted and halved
- 350 ml** zeleninového vývaru
- 3** čerstvé snítky tymiánu
- 1 čajová lžička** sušeného oregana
- 4 polévkové lžíce** [Kikkoman Citrónová ponzu omáčka](#)
- 4 polévkové lžíce** [Kikkoman Teriyaki marináda tekuté ochucovadlo](#)
- 150 g** sýra raclette, nakrájeného na plátky
- 2 plátky** tvrdšího chleba

## POSTUP PŘÍPRAVY

**Krok 1**

**300 g** malých brambor - **2 polévkové lžíce** oleje - **1** cibule, nakrájená na drobno - **2** stroužky česneku, nakrájené - **70 g** oliv kalamata, vypeckovaných a rozpůlených - **350 ml** zeleninového vývaru - **3** čerstvé snítky tymiánu - **1 čajová lžička** sušeného oregana - **4 polévkové lžíce** [Kikkoman Citrónová ponzu omáčka](#) **4 polévkové lžíce** [Kikkoman Teriyaki marináda tekuté ochucovadlo](#)

Na přímém plameni rozehejte olej v pánvi. Nakrájenou cibuli a česnek orestujte do měkka. Přidejte brambory a vařte je dokud nezačnou lehce zlátnout. Přidejte zeleninový vývar a vmíchejte tymián a oregano (nakrájené na malé kousky). Dochutěte omáčkou Kikkoman Ponzu Citrón a Kikkoman Teriyaki marinádou. Omáčku přiveďte k varu a vařte 25–30 minut, dokud brambory nezměkknou. Vmíchejte olivy kalamata a nechte 4–5 minut prohřát.

**Krok 2**

**150 g** sýra raclette, nakrájeného na plátky - **2 plátky** tvrdšího chleba

V posledních 2 minutách vaření přidejte do pánve plátky chleba a pokryjte sýrem raclette. Sýr nechte 3–4 minuty rozpustit a poté podávejte.