

BULVIŲ APKEPAS SU KIETUOJU SŪRIU DŽIUGAS®



Ingredientai

1,5 kg	bulvių
4 skiltelės	česnakų
150 g	kietojo sūrio DŽIUGAS
1 stiklinė	pieno
2	kiaušiniai
valgomasis šaukštas	vištienos taukų arba sviesto
1 sauja	šviežių smulkintų petražolių
1 sauja	šviežių smulkintų krapų

PARUOŠIMAS

Įkaitinkite orkaitę iki 200 C temp.

Bulves nuskuskite ir supjaustykite maždaug 3 mm griežinėliais. Bulvių griežinėlius iššepkite vištienos taukais, bet jei jų neturite, galite suvilgyti ir lydytu sviestu.

Atskirame dubenyje išplakite kiaušinius. Įpilkite pieno, paskaninkite druska, pipirais ir muskato riešutu. Viską gerai išplakite. Į pieno ir kiaušinių masę sudėkite smulkiai pjaustytas česnako skilteles.

Susitarkuokite sūrį.

Kepimo skardą iššepkite vištienos taukais ar sviestu. Ant dugno sudėliokite dalį bulvių griežinėlių. Apibarstykite juos druska, pipirais ir šviežiais žalumynais. Uždėkite dalį tarkuoto sūrio ir užpilkite tiek tiek kiaušinių ir pieno plakinio.

Tada vėl dėkite bulvių, žalumynų, sūrio, plakinio. Taip viską kartokite, kol nebeliks ingredientų. Ant viršaus nepalikite tarkuoto sūrio, jis greitai dega. Geriausia, kad jis būtų dedamas tarp bulvių.

Kepkite apie 45 minutes, tada kaitrą sumažinkite iki 170 C temp. ir kepkite vėl maždaug 45 minutes. Skanaus!