

KEPTI TOPINAMBAI SU KIETUOJU SŪRIU DŽIUGAS®



Ingredientai

2 saujos	tarkuoto sūrio DŽIUGAS
20 g	sviesto
1 valgomas šaukštas	miltų
1/2 l	pieno
pagal skonį	druskos
pagal skonį	malėtų juodųjų pipirų
700 g	topinambų gumbų
700 g	plonai supjaustytų rūkytos šoninės juostelių

PARUOŠIMAS

Topinambus švariai nuplauname ir peiliu nulupame, kuo ploniau nupjauname žievelę. Kiekvieną gumbelį įvyniojame į šoninės gabaliuką.

Keptuvėje išlydome sviestą ir jame pakepiname šaukštą miltų. Palaipsniui supilame pieną ir maišant kaitiname, kol padažas sutirštės (pieno pilame tiek, kad padažas nebūtų per daug tirštas). Šiek tiek pagardiname druska (atsižvelgdami į šoninės sūrumą).

Įvyniotus topinambus vienu sluoksniu sudedame į kepimo indą ir užpilame padažu. Gausiai pabarstome tarkuotu sūriu ir maltais pipirais. Pašauname į 210 laipsnių kaitros orkaitę maždaug pusvalandžiui arba tol, kol bulvytės liks šiek tiek kietos. Svarbu neperkepti, kad neištižtų, todėl baigiant kepti, reikia ragauti.

Valgykite su šviežiomis salotomis. Skanaus!