ЖАРЕНЫЕ ТОПИНАМБУРЫ С ТВЕРДЫМ СЫРОМ DŽIUGAS®



Ingredientai

2 грости	тертого сыра Džiugas
20 г	сливочного масла
1 столовая ложка	муки
1/2 л	молока
по вкусу	соли
по вкусу	молотого черного перца
700 г	клубней топинамбуров
700 г	тонко нарезанных полосок бекона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тщательно вымыть топинамбуры и очистить ножом, как можно более тонко срезаем кожуру. Каждый клубень завернуть в кусочек бекона.

Растопить масло в сковороде и обжарить в нем ложку муки. Постепенно влить молоко и помешивая нагревать, пока соус не загустеет (молока добавить столько, чтобы соус не был слишком густым). Немного посолить (учитывая насколько соленый бекон).

Завернутые топинамбуры в один слой сложить в форму для запекания и залить соусом. Обильно посыпать тертым сыром и молотым перцем. Поставить в разогретую до 210 С духовку приблизительно на полчаса или до тех пор, пока картошка останется несколько твердой. Важно не пережарить, чтобы не размякли, поэтому нужно пробовать перед окончанием жарки.

Подавать со свежим салатом. Приятного аппетита!