# Pieczony topinambur z serem twardym DŽIUGAS®



## Składniki

| | |
|---|---|
| 2 garście | tartego sera DŽIUGAS |
| 20 g | masła |
| 1 łyżka | mąki |
| 1/2 l | mleka |
| do smaku | sól |
| do smaku | mielony czarny pieprz |
| 700 g | bulwy topinamburu |
| 700 g | boczku pokrojonego w cienkie plasterki |

## Przyrządzanie

Bulwy topinamburu należy czysto umyć i obrać nożem, ścinając jak najcieniej skórkę. Każdą bulwę owinąć kawałeczkiem boczku.

Na patelni rozpuścić masło, wsypać łyżkę mąki i wymieszać. Stopniowo wlewać mleko i mieszając podgrzewać, aż sos zgęstnieje (wlewamy tyle mleka, żeby sos nie był zbyt gęsty). Doprawić trochę solą (w zależności od tego, jak słony jest boczek).

Owinięte bulwy topinamburu układamy jedną warstwą do naczynia do pieczenia i zalewamy sosem. Posypujemy dużą ilością tartego sera i mielonym pieprzem. Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do

210 stopni na około pół godziny albo do momentu aż bulwy pozostaną trochę twarde. Ważne jest nie piec za długo, żeby nie stały się zbyt miękkie, dlatego pod koniec pieczenia należy skosztować.

Podawać ze świeżą sałatą. Smacznego!