

# Topinambury zapečené v bešamelu



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

**1410** kalorií , **0 g** cukrů , **83 g** tuků , **46 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/topinambury-zapecene-v-besamelu>

## Příprava

Topinambury oškrabeme, umyjeme, pokrájame na menšie kúsky. Dobre ich poutierame a opekáme ich na masle niekoľko minút. Potom pekáč potrieme tukom, naplníme ho topinamburami, zalejeme bešamelom, posypeme strúhaným parmezánom, okoreníme, osolíme a v horúcej rúre upečieme do zlatista.



### Tip k receptu

Pred podávaním posypeme peržlenovou vňaťou.  
Ako prílohu podávame kvasené uhorky.



## Ingredience

- ✓ 1 kg topinambur
- ✓ 500 ml omáčky bešamelové
- ✓ 80 g parmezánu
- ✓ 50 g másla
- ✓ sůl, pepř a drcený kmín podle chuti
- ✓ 1 lžíce čerstvě nasekané petrželové nati

## Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Rodina