



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Черен корен
400 g	Тиква Хокайдо
1 бр.	Зелена ябълка
1 с.л.	Оцет
1 ½ с.л.	Масло
1 ½ с.л.	Брашно
Половин	Кромид лук
1 бр.	♦ Дафинови листа, цели
2 с.л.	Бита сметана
250 ml	Прясно мляко
1 бр.	♦ Карамфил, цял
	♦ Черен пипер, млян
½ ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно

Запеканка с черен корен и тиква

⌚ 60–75 Минути



Подготовка

- 1 Измийте и обелете черния корен. Поставете го в малко вода с оцет, за да не покафенее. През това време измийте тиквата и нарежете вътрешността на малки полумесеци.
- 2 Пригответе черния корен в подсолена, вряща вода за около 5 минути. След това го изплакнете и подсушете. Измийте ябълката и я нарежете на полумесеци.
- 3 Пригответе соса като разтопите маслото на тиган. След това добавете брашното и бъркайте докато се сгъсти. Изсипете постепенно млякото и бъркайте докато получите гладка консистенция – не трябва да има бучки в соса.
- 4 Обелете лука и го добавете с карамфила и дафиновия лист в соса. Оставете да къкри 15 минути и махнете лука, карамфила и дафиновия лист. Добавете битата сметана и овкусете с индийско орехче, сол и черен пипер.
- 5 Поставете черния корен, тиквата и ябълката в тава намазнена с масло и полейте соса върху тях. Опечете в предварително загрята на 220°C фурна за около 20 минути.

СЪВЕТ: Можете да сервирате със салата.

