



Zapiekanka z topinamburem, podagrycznikiem i pędami chmielu

 Nikita

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [lunchbox](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 3 porcje

Składniki:

topinambur - 350-400 g	młode pędy dzikiego chmielu - 2 garść
pieczarki brązowe - 200 g	sos: -
podagrycznik - 1 garść	jaja - 2 szt.
mniszek młode listki - 1 garść	śmietanka 30% - 100 ml
lubczyk gałązka - 1 szt.	pieprz, sól ziółowa z czosnkiem
jarmuż zielony i fioletowy (po 2-3 listki) -	niedźwiedzim - - do smaku
koper włoski 1-2 listki -	ser tarty (np. parmezan) - 3-4 łyżka
cebula (większa) - 1 szt.	olej do smażenia - - trochę
czosnek - 1-2 ząbek	kwiaty jadalne do posypania: forsycja, bluszcz kurdybanek, -

Dodatkowe info:

Domowa sól z czosnkiem niedźwiedzim: <https://gotujwstylueko.pl/przepisy/domowa-sol-z-czosnkiem-niedzwiedzim>

Sposób przygotowania:

KROK 1: Topinambur obrać, wrzucić na wrzącą wodę na 4-5 minut, odcedzić. Przełożyć do naczynia do zapiekania wysmarowanego masłem.

KROK 2: Pieczarki pokroić półplasterki. Cebulę pokroić w piórka, czosnek drobniutko posiekać lub przecisnąć przez praskę. Na patelni rozgrzać olej i obsmażyć pieczarki do odparowania. Przełożyć do miski, na patelni odsmażyć cebulę z czosnkiem, dodać do pieczarek, wymieszać razem.

KROK 3: Zieleninę opłukać i osuszyć.

KROK 4: Następnie posiekać na małe kawałki. Wrzucić na patelnię z odrobiną oliwy lub masła klarowanego. Podsmażyć około 3 minuty.

KROK 5: Zieleninę wyłożyć na topinamburze.

KROK 6: Na zieleninę wyłożyć pieczarki z cebulą i czosnkiem.

KROK 7: Jaja roztrzepać ze śmietanką, pieprzem i solą ziołową z czosnkiem niedźwiedzim. Sosem poleać warzywa.

KROK 8: Naczynie wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni, zapiekać około 20 minut. W międzyczasie opłukać pędy dzikiego chmielu, umieścić na sicie i przelać wrzątkiem.

KROK 9: Pędy ułożyć na podpieczonych warzywach, posypać startym serem, zapiekać jeszcze około 10 minut.

KROK 10: Posypać kwiatami jadalnymi i podawać.