

Topinambur pieczony z tymiankiem



KASIENKA23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

topinambur	0,5 kg
rozmaryn	0,5 łyżeczki
tymianek	1 łyżeczka
pieprz cytrynowy	do smaku
sól	do smaku
olej	2 łyżki
szczypiorek	1 mały pęczek
kolendra	2 gałązki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Korzenie topinamburu dokładnie myjemy (możemy moczyć je przez ok. 30 min, a później dokładnie wyszorować), kroimy na połówki i umieszczamy w misce.

Tymianek i rozmaryn bardzo drobno kroimy, jeśli mamy suszone zioła to rozcieramy je w dłoniach i dodajemy do topinamburu.

Dodajemy pieprz cytrynowy (lub zwykły czarny pieprz i odrobinę soku z cytryny), sól oraz olej i całość dokładnie mieszamy. Przekładamy całość do naczynia, w którym będziemy piec. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 st. C i pieczemy ok. 20 min.

Po upieczeniu posypujemy naszą potrawę pokrojonym szczypiorkiem i kolendrą. SMACZNEGO!