

PŘÍLOHY Z TOPINAMBURU

PYRÉ



SUROVINY: 10 hlíz topinamburu, sůl.

POSTUP PŘÍPRAVY: Hlízy topinamburu okrájíme a uvaříme v osolené vodě do měkka. Hlízy scedíme a vyšleháme.

PYRÉ S TOPINAMBUREM A KUKUŘICÍ



SUROVINY: 10 hlíz topinamburu, sůl, plechovka sterilované kukuřice.

POSTUP PŘÍPRAVY: Hlízy topinamburu okrájíme a uvaříme v osolené vodě do měkka. Hlízy scedíme, přidáme sterilovanou kukuřici a vše důkladně vyšleháme ručním šlehačem.

HRANOLKY



SUROVINY: 15 hlíz topinamburu, olej, sůl.

POSTUP PŘÍPRAVY: Hlízy topinamburu zbavíme slupky, poté nakrájíme podélně na hranolky. Ve fritovacím hrnci opečeme dozlatova a necháme okapat na papírové utěrce. Dle chuti osolíme. Podáváme k masu.

CHIPSY



SUROVINY: 15 hlíz topinamburu, olej, sůl.

POSTUP PŘÍPRAVY: Hlízy topinamburu zbavíme slupky a nakrájíme na 2 mm široké plátky. Plátky ve fritovacím hrnci osmažíme dozlatova. Chipsy necháme okapat na papírové utěrce a dle chuti osolíme.

MOUČNÍKY Z TOPINAMBURU

BÁBOVKA



SUROVINY: 3 vejce, 1 sklenice cukru, 1 sklenice hladké mouky, 1 sklenice polohrubé mouky, 3 lžičky oleje, 1 sklenice syrových hlíz topinamburu, 2 lžičky rumu, ½ sáčku kypřicího prášku.

POSTUP PŘÍPRAVY: Utřeme žloutky s cukrem, přidáme jemně nastrouhané oloupané hlízy topinamburu a dobře vymícháme do pěny. Lehce vpracujeme střídavě po lžičkách mouku, sníh ze tří bílků, rum a olej. Nakonec opatrně vmícháme kypřicí prášek. Hmotu nalijeme do vymaštěné a hrubou moukou vysypané formy. Pečeme zvolna zhruba půl hodiny.

SRNČÍ HŘBET



SUROVINY: 3 vejce, 1 sklenice cukru, 1 sklenice hladké mouky, 1 sklenice polohrubé mouky, 3 lžičky oleje, 1 sklenice vařených hlíz topinamburu, 1 lžička kaka, ½ sáčku kypřicího prášku, ½ balíčku piškotů, rybízová marmeláda.

POSTUP PŘÍPRAVY: Utřeme žloutky s cukrem, přidáme nejmenší nastrouhané hlízy topinamburu. Vpracujeme střídavě po lžičkách mouku, olej a kakao. Nakonec opatrně přidáme sníh ze třech bílků a kypřicí prášek. Vylijeme do předem připravené a vysypané formy. Na závěr slepíme marmeládou kolečka dětských piškotů a opatrně vmáčkneme do směsi. Pečeme ve středně vyhřáté troubě.