



Reikės: 1,2 kg apvirtų žiedinių kopūstų, morkų, griežčių, baltųjų gūžinių kopūstų ir šviežių cukinijų. Apkepti: 600 ml pieno, 30 g kvietinių miltų, 30 g sviesto, 200 g lydyto rūkyto sūrio, 50 g sūrio (užberti), traškių rūkytos kiaulienos gabaliukų (patiekti).

Paruoškite baltąjį padažą: puode išlydykite sviestą, pridėkite miltų, supilkite pieną. Nenustodami plakti virkite kelias minutes (temperatūra žema) ir įmaišykite lydytą sūrį. Daržoves nulupkite ir susmulkinkite. Išvirkite, kad būtų traškios, su cukinijomis dėkite į formą ir užpilkite padažu. Kepkite 200 °C temperatūros orkaitėje, kol dailiai pagels. Patiekite su kepta rūkyta mėsa, šviežių pomidorų salotomis ir rugine duonele.