
Koper włoski zapiekany z serem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2333 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 5 min.

8 małych bulw kopru włoskiego,

1 łyżka soku z cytryny,

sol,

masło do posmarowania formy.

Sos;

30 g masła,

30 g maki,

250 ml wywaru z kopru włoskiego,

250 ml mleka,

2 żółtka,

125 ml śmietanki 30%,

65 g sera gruyere,

1/4 łyżeczki startej galki muszkatołowej,

sol, pieprz.

1. Bulwy kopru włoskiego, czyli fenkuły, umyć, usunąć twarde liście zewnętrzne

i lodygę. Bulwy przekroić na pół, ugotować w lekko osolonej wodzie z dodatkiem soku z cytryny na polmiejko przez 15-20 min. Wyjąć, osaczyć, pozostawić

w ciepłe. Wywar zachować.

2. Przygotować sos: z maki i masła zrobić jasną zasmażkę, wlać zimny wywar z

fenkułów oraz mleko i, stale mieszając, gotować na małym ogniu 10 min. Zdjąć

z ognia. Dodać żółtka wymieszane ze śmietanką i startym serem. Doprawić solą, galką i pieprzem.

3. Fenkuły ułożyć w posmarowanym masłem żaroodpornym naczyniu, zalać sosem.

4. Zapiekać 15 min w piekarniku ogrzonym do temp. 200°C. Podawać z kartoflami

i lekkim białym winem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 80.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)