Koper wloski zapiekany z serem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2449 razy.

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

8 malych bulw kopru wloskiego,

1 lyzka soku z cytryny,

sol,

maslo do posmarowania formy.

Sos;

30 g masla,

30 g maki,

250 ml wywaru z kopru wloskiego,

250 ml mleka,

2 zoltka,

125 ml smietanki 30%,

65 g sera gruyere,

1/4 lyzeczki startej galki muszkatolowej,

sol, pieprz.

1. Bulwy kopru wloskiego, czyli fenkuly, umyc, usunac twarde liscie zewnetrzne

i lodyge. Bulwy przekroic na pol, ugotowac w lekko osolonej wodzie z dodatkiem soku z cytryny na polmiekko przez 15-20 min. Wyjac, osaczyc, pozostawic

w cieple. Wywar zachowac.

2. Przygotowac sos: z maki i masla zrobic jasna zasmazke, wlac zimny wywar z

fenkulow oraz mleko i, stale mieszajac, gotowac na malym ogniu 10 min. Zdjac

z ognia. Dodac zoltka wymieszane ze smietanka i startym serem. Doprawic sola, galka i pieprzem.

3. Fenkuly ulozyc w posmarowanym maslem zaroodpornym naczyniu, zalac sosem.

4. Zapiekac 15 min w piekarniku ogrzanym do temp. 200żC. Podawac z kartoflami

i lekkim bialym winem.

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

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