

## ZAPIEKANKA Z KOPRU WŁOSKIEGO

Ta kremowa zapiekanka to prawdziwy rarytas dla fanów fenkułu. Jego delikatnie anyżkowy smak doskonale komponuje się z lekko orzechowym gruyère'em. Szczerze mówiąc, serowo-wermutowo-warzywny krem mogłabym zajadać łyżkami. I często to robię. Choć bogaty i zdecydowany w smaku, jest dość płynny – jeśli chcesz go zagęścić, przygotuj go wcześniej, bo z czasem woda odparowuje.

Często przyrządzam zapiekankę dla 2 osób – ilości składników dzielę na pół, a do pieczenia używam okrągłego żaroodpornego naczynia o średnicy 23 cm i głębokości 5 cm.



### ZAPIEKANKA Z KOPRU WŁOSKIEGO

#### 4 PORCJE

1 kg kopru włoskiego (najlepiej 2 duże bulwy zamiast kilku małych)  
250 ml wytrawnego białego wermutu  
75 g sera gruyère  
2 duże ząbki czosnku

250 ml śmietanki 42% lub 36%  
2 łyżeczki soli morskiej w płatkach (albo 1 łyżeczka drobnej soli morskiej)  
duża szczypta świeżo zmielonego pieprzu  
1 łyżka musztardy dijon

**Informacje o gotowaniu zawczasu, przechowywaniu lub mrożeniu – zob. s. 334.**

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C/180°C z termoobiegiem.
2. Odetnij łodygi kopru, a następnie przekrój bulwy na pół, wykrój większość środków, a każdą połówkę pokrój na 3–4 łódeczki. Okrawki zachowaj do bulionu, a piórka do sałatek.
3. Przygotuj rondel z grubym dnem i szczelną pokrywką (mój ma średnicę 22 cm), wsyp do niego łódeczki kopru i zalej je wermutem. Postaw rondel na dość dużym ogniu, przykryj go i doprowadź alkohol do wrzenia (nasłuchując, kiedy zaczną bulgotać). Wiem, że płynu jest mało, ale jeśli masz szczelną pokrywkę, nie wyparuje, a koper, w miarę jak mięknie, puszcza wodę. Kiedy w rondlu zaczną bulgotać, zmniejsz ogień i gotuj koper ok. 15 minut, aż będzie całkiem miękki – po 10 minutach zajrzyj pod pokrywkę i sprawdź koper widelcem. Zdejmij rondel z ognia i szczypcami albo dwoma widelcami przełóż nieco rozciapkę koper do płytkego okrągłego naczynia o średnicy 25 cm albo do foremki na zapiekanki o pojemności 2 l. Nie wylewaj płynu z gotowania.
4. Zetrzyj drobno ser i obierz czosnek. Odmierz śmietankę do dzbanuszka. Przeciśnij przez praszkę lub zetrzyj czosnek i wmieszaj go do śmietany, dodaj sól, pieprz, starty ser, musztardę i płyn z rondla.
5. Wszystko starannie wymieszaj i powstałym sosem zalej koper. Za pomocą łyżki i widelca obtocz koper w sosie i ułóż go tak, żeby tworzył pojedynczą warstwę. Być może trzeba będzie go trochę docisnąć, żeby całkowicie się zanurzył, ale nie martw się, jeśli niektóre kawałeczki wystają.
6. Wstaw koper do piekarnika i piecz go ok. godziny, aż zapiekanka zabulgotze i miejscami będzie rumiana. Wyjmij ją z piekarnika, odstaw na 10 minut i podawaj.