

Fenyklová pochoutka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- větší fenykl 1 ks
- máslo 150 ks
- mouka hladká 2 lžíce
- mléko 200 ml
- sůl 1 špetka
- dle chuti muškátový oříšek 1 ks
- parmazan 50 g
- sýr pecorino 50 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Fenykl omyjeme, odstraníme tvrdou první vrstvu, nakrájíme na kousky a dáme vařit do osolené vody na 15 minut. Poté kousky fenyklu dáme do pečicí mísy, kterou jsme důkladně vymazali máslem. Připravíme si bešamelovou omáčku: na mírném ohni rozpustíme máslo, přidáme hladkou mouku a uděláme světlou jíšku. Zalijeme mlékem, posolíme. Krátce povaříme. Do hotové omáčky ještě nastrouháme muškátový oříšek.

Bešamelovou omáčkou zalijeme v misce připravený fenykl. Přidáme kousky másla a vše důkladně posypeme strouhaným parmazánem a na kousky pokrájeným sýrem pecorino (sýr z ovčího mléka). Dáme zapéct do trouby vyhřáté na 170 °C. Pečeme, dokud sýr nechytne zlatou barvu (asi 20 minut).