

Zapečený fenykl

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- fenykl 2 ks
- strouhaný parmazzán 1 hrst
- máslo 50 g
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks
- muškátový oříšek 0 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Fenykl dobře propláchněte, odstraňte z něj případné poškozené a zhnědlé části a bulvy podélně rozkrojte.

2

Povařte je ve vroucí lehce osolené vodě asi 20 minut, až zvláchní.

3

Okapaný fenykl rozložte do remosky řezem vzhůru, okořeňte ho, posypte sýrem, pokladte kousky másla a pod víkem asi 30 minut zapékejte.

Poznámka:

podle chuti sůl, pepř a muškátový oříšek