

Gratinovaný fenýkl

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- fenýlk 2 ks
- rajčata 2 ks
- strouhanka 2 lžíce
- strouhaný parmezán 2 lžíce
- máslo 2 lžíce
- olivový olej 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- čerstvě mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Z fenýklu odstraňte svrchní tvrdé listy a zelené košťály. Naťové lístky nakrájejete nadrobno a odložte stranou. Bulvy rozkrojte na čtvrtky a vykrojte tvrdý košťál uprostřed.

2

Fenýkl vložte do horké vody a vařte asi 5 minut. Pak ho vyndejte a propláchněte studenou vodou.

3

Rozpalte troubu na 200 °C a rajčata pokrájejte na kostičky. Ohnivzdornou misku vymažte olivovým olejem, vložte do ní fenykl a posypte rajčaty, strouhankou smíchanou s parmezánem a fenyklovovou natí. Osolte a opepřete a pokladte vločkami másla. Zapékejte asi 20 minut.