

Fenyklová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Česnek - nakrájený na plátky 2 stroužek
- Fenykl 1 ks
- Vývar (zeleninový nebo drůbeží) 1.2 l
- Fenyklová nebo anýzová semínka 1 špetka
- Anýzovka(Ouzo,Pastis) 1 dl
- Sůl a pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánvi se silným dnem rozežehřejte olej a vsypte do něj plátky česneku. Smažte, až česnek začne chytat barvu a vydávat vůni. Pak jej vylovte děrovanou naběračkou (dál už by se jen páčil a olej by hořkl). V oleji teď z obou stran a poměrně zprudka osmahněte plátky fenyklu. V polévkovém hrnci uveďte do varu vývar s několika aromatickými semínky a vhazujte do něj opečený fenykl. Povařte krátce, stačí tak dvanáct až patnáct minut. Plamen vypněte, polévku dochutěte solí, případně pepřem a trochou anýzovky. Ihned podávejte.