

# Dušený fenykl s ořechy

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

1 bulva	fenykl
1 ks	cibule
3 lžíce	máslo
	voda na podlití
100 g	strouhaný tvrdý sýr
	sůl
několik	celé vlašské ořechy



## Postup přípravy

Fenykl a cibuli očistíme a nakrájíme na malé kousky. Dáme dusit na máslo a dusíme tak dlouho, dokud není fenykl měkký (občas přilijeme trochu horké vody). Vmícháme strouhaný sýr, podle chuti osolíme a před servírováním posypeme vlašskými ořechy. Můžeme ještě dozdobit snítkou čerstvých fenyklových lístků, případně i několika fenyklovými semínky. Ihned podáváme!