



- Polévky
- Těstoviny
- Ásie
- Indie
- Česká klasika
- Jiné hlavní chody
- Dezerty

Gnocchi s fenyklem a kapustou

Kačí • Praha • 2025-03-03

Ingredience:

- 1 větší fenykl
- 2 středně velké mrkve
- 6 listů kapusty
- 2 lžíce másla
- sójová smetana
- 3 lžíce LSD
- lžička drceného kmínu
- muškátový oříšek
- 130 ml jablečného moštu
- 25 ml jablečného octa

Postup:

- Fenykl a mrkev nakrájíme na malé kostičky 1x1 cm, listy kapusty zbavíme tuhého stonku a nakrájíme na tenké nudličky, ty pak ještě překrojíme.
- V hlubší pánvi na olivovém oleji a lžici másla restujeme asi pět minut fenykl s mrkví, přidáme trochu soli, cukr, kmín, na drobné nudličky nakrájenou kapustu a krátce restujeme.
- Směs zalijeme jablečným moštem s octem, přidáme hrnek vývaru a vaříme pod pokličkou dalších deset minut.
- Pánev odklopíme, promícháme, přidáme tři lžíce smetany, tři lžíce LSD, dosolíme a opepříme (šest otáček černého pepře), přidáme kousky vege kuřete / sójové kostky (předem uvařené) a povaříme ještě dalších pět minut.
- Podáváme s vařeným bramborem nebo bramborovými gnocchi.

[Newer](#)

[Older](#)

2025-03-04

Fifty Shades of Red - Gnocchi a tre sf...

2025-02-21

Farinata Toscana