



## Fenykl celý



Fenykl má nasládlou chuť připomínající lékořici nebo anýz. Jako koření se používají celá nebo mletá semena. Fenykl je oblíbený ve francouzské a italské kuchyni. Je vhodný do masových směsí, do kari, k dokoření chleba, k nakládání okurek a červené řepy nebo do jablečných koláčů. Používá se také k dochucení rybích polévek, omáček a salátů.