

Houbové ragú s liškami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Přepuštěné máslo 100 g
- Cibule 200 g
- Lišky 500 g
- Kuřecí vývar 200 ml
- Česnek 15 g
- Smetana na šlehání 400 g
- Sůl 1 špetka
- Kmín mletý 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Petrželová nať 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle (přepuštěném) orestujte cibulku nakrájenou na kostičky, přidejte rozdrcený česnek, pokrájené houby. Přidejte sůl, pepř, kuřecí vývar, mletý kmín a poduste. Do ragú můžeme přidat i trochu bílého vína, které necháme odpařit..

Přidejte smetanu, zredukujte a dochuťte solí a pepřem.

