

Lišky na smetaně s knedlíkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Lišky 500 g
- Máslo, sádlo nebo olej na osmažení 1 ks
- Cibule, oloupaná 1 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Vývar 250 ml
- Sladká smetana 1 kelímek
- Sekaná petržel 1 lžíce
- Žloutek 1 ks
- Sůl pepř a strouhaný muškátový oříšek na dochucení - dle chuti 2 špetka
- **Na knedlíky**
- Starší housky nebo rohlíky 350 g
- Mléko 300 ml
- Vejce 2 ks
- Žloutky 2 ks
- Petrželka a sůl na dochucení - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Začněte nejprve s knedlíky. Pokrájené pečivo v míse přelijte ohřátým mlékem a nechte přikryté asi 10 minut bobtnat.

Půlku drobně nakrájené cibule osmažte na tuku, přidejte do mísy spolu s vejci, žloutky, petrželkou a solí.

Krátce promíchejte aby se vše spojilo. Vytvarujte knedlíky a uvařte je ve vroucí osolené vodě, asi 15 minut. Očištěné a drobně pokrájené lišky osmažte v hluboké pánvi na 2 lžících tuku. Vyjměte, přidejte zbylou pokrájenou cibuli, osmažte, zaprašte moukou, zalijte studeným vývarem, vmíchejte část smetany, vraťte houby, dochuťte a zlehka povařte. Před podáváním vmíchejte zbylou smetanu se žloutkem a prohřejte.