

Lišky na smetaně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- lišky 200 g
- máslo 50 g
- cibule 1 ks
- smetana 2 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Lišky očistíme a větší kousky nakrájíme. Na rozpáleném másle zpěníme nakrájenou cibuli (cca 1 min.), přidáme lišky a orestujeme (cca 1 - 2 minutky).

Přidáme sůl, pepř, kmín, podlijeme vodou, přikryjeme pokličkou a dusíme doměkka. Nezapomeňte podlévat !!!

Mezi tím se rozhodnete, jakou si k liškám dáte přílohu. Můžete brambory, ale i knedlíky a podle toho uděláte omáčku.

V trošce vody rozmícháte hladkou mouku, vlijete do pánve a provaříte.

Nakonec přidáte dvě lžíce smetany a odstavíte.