

Oříškové jelení řízky na liškách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- lišky 200 g
- šalotka 2 ks
- máslo 3 lžíce
- brusinkový kompot 2 lžíce
- smetana ke šlehání 4 lžíce
- petrželka 2 lžíce
- lístkové ořechy 80 g
- strouhanka 100 g
- jelení maso 8 ks
- vejce 2 ks
- hladká mouka 80 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lišky řádně očistíme od hlíny a jehličí, šalotky nasekáme na kostičky, šlehačku ušleháme, petrželku nasekáme.

V pánvičce rozpustíme 3 lžíce másla, ve kterém osmažíme lišky společně s nasekanými šalotkami, poté zalijeme Madeirou a zvěřinovým vývarem. Vaříme, až než se vypaří asi třetina tekutiny a ochutíme solí a pepřem. Vmícháme brusinky, petrželku a 2 lžíce z ušlehané šlehačky, stáhneme teplotu a vaříme do naší oblíbené konzistence, vzápětí přikryjeme, aby omáčka nevychlázla.

