

Těstoviny s liškami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- mladá cibulka s natí 4 ks
- česnek 4 stroužek
- lišky 400 g
- zelená petrželka 1 hrst
- sůl 1 g
- těstoviny 400 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Lišky dobře očistíme, omyjeme a necháme okapat. Na pánvi rozehtřejeme trochu oleje a přidáme nakrájené cibulky i s pokrájenou stroužky česneku, pokrájené proužky česneku, pokrájené houby a osolíme. Solíme zatím jen málo. Lišky tak sice pustí při dušení tekutiny, ale neztvrdnou. Přidáme čerstvě mletý pepř a dusíme doměkka. Nakonec podle chuti ještě přisolíme. Mezitím uvaříme podle návodu širší nudle. Scedíme je, promícháme se lžící oleje a rozdělíme na talíře. Přidáme dušené houby. Nakonec můžeme ochutit oblíbeným kečupem.