

Smetanové lišky v nudlích

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- čerstvá liška obecná 100 g
- smetana ke šlehání 20 ml
- máslo 1 ks
- sůl, mletý kmín 1 ks
- široké nudle 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nudle uvaříme podle návodu na skus. Očištěné lišky podusíme na másle s troškou kmínu doměkka. Podlijeme smetanou a necháme projít lehce varem, aby se nám propojily chutě. Přidáme okapané nudle, dle potřeby osolíme a vše společně promícháme. Podáváme v hlubokých talířích.