

Smažené lišky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks
- houba liška 1 kg
- olej 1 dl
- bobkový list 2 ks
- sůl 1 ks
- mletý pepř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 1

Postup:

Lišky nakrájíme na plátky, nasypeme do vroucí vody s bobkovým listem, chvíli povaříme a scedíme. Nakrájíme na drobno cibuli, osmahneme ji na oleji, přidáme ovařené houby, nasekaný česnek, sůl pepř a dusíme, dokud se nevyvaří všechna voda.

Podáváme jako teplý předkrm anebo spolu s bramborami či těstovinami jako přílohu k pečenému masu.