

Roštěná na liškách

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí roštěná 600 g
- Anglická slanina (plátky) 100 g
- Čerstvé lišky 100 g
- Smetana 2 dl
- Rajčata 2 ks
- Olej 1 ks
- Kmín, mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z roštěné nakrájíme medailonky, které zabalíme do plátků anglické slaniny, osolíme, ochutíme pepřem a kmínem a opečeme z obou stran na pánvi na oleji. Přidáme nasekané očištěné lišky a na malé kousky nakrájená rajčata a podusíme doměkka. Nakonec maso zlijeme smetanou, krátce prohřejeme a podle chuti ještě případně osolíme. Podáváme s dušenou rýží.