

Smaženice z lišek

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- houby 500 g
- máslo 50 g
- vejce 4 ks
- sůl 0.5 lžička
- kmín 0.5 lžička
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lišky očistíme, nakrájíme, vložíme na pánev a podlijeme 2-3 lžícemi vody, aby se nepřilepily na dno. Na mírném ohni za občasného míchání dusíme. Přidáme trochu kmínu.

Těsně před dokončením, když jsou houby měkké, přidáme 50 g másla a 3-4 vajíčka. Chuť hub by měla zůstat dominantní, proto množství vajec přizpůsobíme množství hub. Osolíme, přidáme špetku mletého pepře a podáváme nejlépe s čerstvým chlebem.