

Lišky na paprice

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Lišky 600 g
- Cibule 1 ks
- Máslo 60 g
- Slanina 60 g
- Sladká paprika mletá 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Smetana na vaření 1 kelímek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Drobně nakrájenou cibuli necháme na másle a slanině zružovět. Zaprášíme ji paprikou a vhodíme na ni dobře odkapané malé lišky. Nesolíme. Přikryjeme pokličkou a necháme pomalu dusit do změknutí. Pak teprve osolíme a zalijeme smetanou. Podáváme s noky.