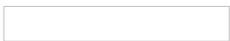


Lišky po srbsku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

372 kalorií , **4 g** cukrů , **30 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/lisky-po-srbsku>

Příprava

Nadrobno nakrájíme očištěnou cibuli, na větší kostky nakrájíme maso a na rozehřátém oleji osmažíme nejdříve cibuli a pak přidáme maso i lišky. Společně restujeme asi 3 minuty, osolíme, opepříme a zalijeme 500 ml vody, přiklopíme a dusíme asi 50 minut, dle potřeby podléváme. Rajčata rozpůlíme, papriku nakrájíme na nudličky, přidáme k měkkému masu a krátce povaříme. Nakonec zahustíme moukou rozmíchanou ve smetaně a ještě 5 minut povaříme.

Ingredience

- 300 g očištěných lišek
- 600 g telecí maso (může být i jehněčí)
- 1 cibule
- 2 lžíce oleje
- 150 g cherry rajčátek
- 1 zelená paprika
- 1-2 lžíce hladké mouky
- 100 ml smetany 12%
- sůl
- pepř

Kategorie

Obyčejný den, Balkánská, Podzim, Finančně náročnější, Houby, Labužník, Hlavní chod