

Lišková polévka

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	cibule
kousek	máslo
200 g	čerstvé lišky
1 litr	vývar
2 ks	brambory
1 lžíce	ocet
	cukr, sůl a kmín (podle chuti)
2 dl	smetana ke šlehání



Postup přípravy

Nejprve na pánvi na másle dozlatova osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli. Poté přidáme očištěné lišky, ty větší můžeme pokrájet. Po orestování zalijeme vývarem, přidáme nakrájené brambory, ocet, cukr, sůl a kmín. Vše vaříme cca 10 až 20 minut. Nakonec rozmixujeme dohladka, přidáme smetanu a máme hotovo. Na dozdobení můžeme osmahnout pár lišek na pánvi.