

Dušená perlička s liškami



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

750 kalorií , 0 g cukrů , 82 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/dusena-perlicka-s-liškami>

Příprava

Perličku naporcujeme na 4 díly. Houby očistíme a nakrájíme na menší kousky. Šalotku a česnek oloupeme a nasekáme najemno. V pekáči rozežřejeme 50 g másla, kousky perličky na něm zprudka osmažíme ze všech stran. Přidáme šalotku, česnek a chvíli dusíme. Podlijeme červeným vínem a krátce povaříme. Do omáčky přidáme bobkový list, šalvěj, sůl a pepř. Pekáč přikryjeme poklicí a necháme asi 30 minut dusit. V pánvi rozežřejeme zbylé máslo, přidáme houby a za stálého míchání dusíme 10 minut, dokud se neodpaří voda. Houby přidáme k perličce a vše dál dusíme. Nakonec osolíme a opeříme. Podáváme s bramborem.

Ingredience

- ✓ 1 perlička (asi 1 kg)
- ✓ 300 g čerstvých lišek obecných
- ✓ 1 šalotka
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 100 g másla
- ✓ 200 ml červeného vína
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ 1 lžička sušené šalvěje
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod