

Lišky na smetaně se špekovým knedlíkem

Titus Eliáš

Ingredience

- 600 g lišek
- máslo — 150 g
- cibule — 1
- česnek — 2 stroužek
- 2 lžíce 8% octa
- smetana ke šlehání — 250 ml
- Sůl, pepř

Špekový knedlík

- 300 g toustového chleba
- 30 g špeku
- cibule — 1
- vejce — 2
- mléko — 200 ml
- Hrst petrželky
- Muškátový oříšek
- Sůl, pepř

Špekový knedlík

Postup

Lišky důkladně očistíme a propláchneme pod tekoucí vodou. Necháme okapat v cedníku, velké kusy rozloíme na menší části. Dobře osušíme. V širokém kastrolu rozpustíme máslo, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a česnek. Asi dvě minuty restujeme, pak přihodíme lišky. Ihned do tohoto základu vlijeme ocet a necháme lišky dusit ve vodě, kterou pustí. Asi po deseti minutách přidáme smetanu, sůl a čerstvě mletý pepř.

Toustový chléb den předem nakrájíme na kostičky a necháme vysušit. Cibuli a špek nakrájíme na drobné kostičky a opečeme na pánvi do zlatova. Do větší mísy dáme kostičky pečiva a špek s cibulkou i tukem, který špek pustil. Přidáme vejce, zalijeme mlékem a necháme asi pět minut napít. Potom přidáme nasekanou petržel, muškátový oříšek (asi třikrát strouhneme), sůl a pepř. Promícháme a v navlhčených dlaních tvarujeme knedlíky. Je-li směs drobivá, přidáme ještě trochu mléka a necháme chvilku odpočinout. Ve velkém hrnci přivedeme vodu k varu, osolíme a knedlíky opatrně vaříme na mírném ohni asi pět až sedm minut, dokud samy nevyplavou na hladinu.