Pečené lišky

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

500 g	čerstvé lišky
100 g	máslo
2 ks	cibule
100 g	anglická slanina
2 dl	bílé víno
3 stroužek	česnek
2 ks	bobkový list
	sůl
	pepř
	čerstvý kopr (nemusí být)



Postup přípravy

Lišky očistíme a jsou-li větší, pokrájíme je. Na másle si osmahneme cibuli pokrájenou na půlkolečka, přihodíme pokrájenou anglickou slaninu a očištěné lišky a vše restujeme po dobu asi 10 minut. Poté přilijeme bílé víno, přidáme prolisovaný česnek s bobkovými listy a necháme přikryté pokličkou na mírném plameni, dokud se víno nevydusí a lišky nejsou krásně měkké. Osolíme, opepříme a podle chuti a možností posypeme nasekaným koprem. Podáváme buď samotné s čerstvým pečivem nebo jako přílohu k masu.