

Krkonošské kyselo II

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Kvásek 3 lžíce
- Sušené houby 1 hrst
- Brambory větší 3 ks
- Vejce 3 ks
- Máslo 2 lžíce
- Kmín 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Večer namočíme tři lžíce kvásku do vlažné vody. Do jiné nádoby půl hodiny před vařením namočíme v půl litru vody houby a kmín.

Brambory uvaříme doměkka. Než se uvaří, připravíme si řídce usmažená vajíčka. Rozpustíme v kastrolku máslo.

Vodu s kváskem i vodu s houbami slijeme do jednoho hrnce a přivedeme k varu. Necháme pět minut lehce probublávat.

Na dno talíře vždy položíme pokrájené brambory a vajíčka a zalijeme horkou polévkou. Na vrch do

každého talíře přidáme proužek rozpuštěného másla.