Krkonošské kyselo I.

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Chlebový kvásek 1 ks
- Cibule 4 ks
- Vejce 6 ks
- Brambory 10 ks
- Máslo 150 g
- Sušené nebo čerstvé houby 1.5 hrnek
- Kmín, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Chlebový kvásek namočíme do studené vody, promícháme a necháme alespoň hodinu odstát. Doporučujeme ale nechat kvásek namočený přes noc, jeho chuť bude výraznější. Brambory zatím uvaříme ve slupce, poté je oloupeme a nakrájíme na kousky. Kvásek ve vodě rozkvedláme, přidáme sůl, kmín, houby a vaříme, než kvásek zhoustne. Cibulku nakrájíme nadrobno, usmažíme dozlatova, přidáme vejce a mícháme. Vajíčka by měla zůstat lehce syrová. Za stálého míchání kontrolujeme, zda je kyselo husté se sklovitou barvou. Vmícháme cibulku s vejci, která se v tom okamžiku srazí. Přidáme uvařené brambory a Krakonošův pokrm je hotový.