

Hladká ančka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Sušené houby 2 hrst
- Středně velké brambory 6 ks
- Smetana 250 ml
- Bobkové listy 2 ks
- Kuličky nového koření 6 ks
- Kuličky pepře 6 ks
- Drcený kmín 1 špetka
- Hladká mouka 2 lžíce
- Houbový bujon 1 kostka
- Rozšlehaná vejce 4 ks
- Máslo 2 lžíce
- Cibule, pokrájená nadrobno 1 ks
- Sůl - dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Sušené houby zhruba čtvrt hodiny povařte v půllitru vody. (Pokud použijete mražené, rozmrazte je.) Pak je slijte a vložte do většího hrnce spolu s bobkovými listy, kmínem, novým kořením, pepřem a bramborami pokrájenými na kostičky. Zalijte vývarem nebo litrem a půl vody s rozpuštěným bujonem a osolte. Přiveďte k varu a vařte, dokud brambory nezměknou.

2. Mezitím na másle osmahněte cibulku, a až zeskllovatí, přidejte vejce a usmažte je. Z polévky vyjměte bobkové listy a případně i kuličky koření.

3. Ve smetaně rozkvedlejte hladkou mouku nebo jíšku. Přilijte do polévky, povařte a pak do ní zamíchejte vajíčka. Odstavte z ohně a opatrně, aby se polévka nesrazila, dochuťte octem.