

Houbové kyselo

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- celozrnná žitná mouka 4 lžíce
- sušené houby 1 hrst
- brambory 3 ks
- podle chuti sůl, pepř, kmín a majoránka 1 ks
- mléko 1 hrnek
- zakysaná smetana 1 ks
- vejce natvrdo 4 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si vyrobíme chlebový kvásek. Žitnou mouku rozmícháme ve vodě. Necháme v lednici 2-3 dny. Mouka lehce zkvásí.

Houby namočíme asi na 2 hodiny. Brambory nakrájíme na kousky. Přidáme k houbám, osolíme, opepříme, přidáme kmín a vaříme, dokud nezměknou.

Do kvásku nalijeme mléko a rozmícháme. Směs vlijeme k bramborám a houbám. Za stálého míchání necháme přejít varem. Vmícháme smetanu a majoránku. Podáváme s nakrájenými vejci.