

Bramborový krém s pošírovaným vejcem a liškami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambor, loupáný 700 g
- Kuřecí vývar 1 l
- Bobkový list 1 ks
- Malá bílá cibule, najemno 1 ks
- Kmín 1 lžice
- Sádlo 2 lžice
- Kyselé mléko 500 ml
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Drcený pepř dle chuti 2 špetka
- Sušené hříby, rozdrcené na prach 1 lžice
- Čerstvé lišky, očištěné, překrojené 100 g
- Vejce 4 ks
- Ocet 250 ml
- Čerstvá majoránka 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Polovinu brambor nakrájejte na kostičky a uvařte je v půl litru vývaru s bobkovým listem doměkka.

Pak je scedte, odložte stranou a vývar uchovejte. Zbytek brambor nakrájejte nadrobno a kmín podrťte v hmoždíři. V hrnci na tuku opečte cibuli doměkka, přisypte polovinu kmínu, potom syrové brambory a krátce je osmahněte. Zalijte dalším 0,5 l vývaru a vařte doměkka. Stáhněte z ohně, rozmixujte a propasírujte jemným sítem.

2 Vejce postupně vyklepněte do misky se studeným octem, nechte zatáhnout a po chvíli vyjměte děrovanou lžící a postupně přesuňte do hrnce s vroucí osolenou vodou. Pošírujte 3-5 minut, dokud bílek nezpevní.

3 Do vývaru, ve kterém se vařily kostičky brambor, vlijte kyselé mléko a vmíchejte druhou polovinu kmínu a asi 2/3 houbového prachu. Směs přidejte do vroucí polévky, promíchejte a ihned odstavte, osolte a opepřete. Lišky opečte v pánvi na lžici sádla.

4 Do talířů naaranžujte kopeček bramborových kostiček, na ně posadte vejce a okolo nalijte bramborový krém. Ozdobte opečenými liškami, lístky čerstvé majoránky a posypte zbylým houbovým prachem.