

Kyselka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 8 ks
- mléko 1 l
- kopr 1 hrst
- vejce 4 ks
- sůl 1 špetka
- mouka hladká 4 lžíce
- dle chuti houby 1 ks
- máslo 1 plátek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do vroucí vody dáme drobně nakrájené brambory a pokrájené houby (nejlépe kuřátka). Zvlášť uvaříme vejce natvrdo.

V misce rozmícháme ve vodě hladkou mouku a přidáme ji k bramborám, když změknou. Promícháme a chvíli povaříme. Osolíme.

Polévku dolijeme mlékem a dobře mícháme. Krátce povaříme. Přidáme kopr (lze i kysané zelí) a plátek másla. Dle potřeby dosolíme.

Do každého talíře připravíme nadrobno pokrájené vařené vejce a zalijeme polévkou.