KYSELICA, LOKŠE A HŘÍBKY

Kategorie: Polévky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- cibule 2 ks
- uzený špek 80 g
- uzených kostí 500 g
- sušené hřiby 50 g
- kysané zelí 300 g
- valašský zákys 400 ml
- nové koření 5 kulička
- bobkový list 4 ks
- kmín 1 špetka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- **Suroviny na lokše**
- hladká mouka 1 lžička
- brambory 500 g
- polohrubá mouka 100 g
- špek 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uzené kosti uvaříme doměkka s neoloupanou cibulí, novým kořením a bobkovým listem.

Cibuli nakrájíme najemno, přidáme špek nakrájený na kostičky a restujeme dozlatova. Přidáme houby, zaprášíme moukou, orestujeme, zalijeme vývarem z kostí a vložíme kysané zelí. Ochutíme solí, pepřem a kmínem. Vaříme 25 minut. Na závěr přidáme kyšku a déle nevaříme.

Lokše
Studené uvařené brambory jemně nastrouháme a osolíme. Přidáme na kostičky nakrájený a vyškvařený špek, mouku a vypracujeme hladké těsto. Rozdělíme na 12 dílů a z každého vyválíme tenkou placku. Placky pečeme nasucho v teflonové pánvi. Při pečení se místy nafouknou.