

# Krkonošské kyselo

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- brambory 3 ks
- kmín 1 ks
- vejce 4 ks
- smetana zakysaná 1 ks
- mouka hladká 3 lžíce
- voda 3 l
- houby sušené 2 hrst

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Žitnou mouku smícháme s vodou a necháme 2 dny kvasit. Kvásek je nutno si připravit předem. Namočené houby uvaříme, přidáme brambory nakrájené na kostičky. Osolíme, opepříme a přidáme trochu kmínu. Zalijeme kváskem a povaříme do změknutí brambor. Nakonec přidáme kysanou smetanu. Ozdobíme nakrájeným vejíčkem.