

Kyselačka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Sušené houby 1 hrst
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Černý pepř (kuličky) 5 ks
- Nové koření (kuličky) 3 ks
- Bobkový list 3 ks
- Středně velké brambory 4 ks
- Smetana 31% 200 ml
- Hladká mouka na zahuštění 1 ks
- Vejce 1 ks
- Ocet podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1 Sušené houby namočte na půl hodiny do hrnku studené vody. Do dvou litrů osolené vroucí vody přidejte kuličky černého pepře i nového koření a bobkový listy. Chvilí vařte a následně přidejte namočené houby i s vodou a na kostičky nakrájené brambory. Vařte asi 20 minut. Když jsou brambory měkké, přilijte smetanu rozmíchanou se dvěma lžícemi hladké mouky. 15 minut povařte na mírném plameni, do hotové polévky rozklepněte vejce, krátce povařte a dochuťte solí.

2. Polévku servírujte s octem vedle v mističce. Do hotové polévky si ho vmíchá každý sám, jedna lžice

je tak akorát.