

Krkonošské kyselo

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 4 ks
- Kmín 1 špetka
- Vejce 4 ks
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Hladká mouka žitná 3 lžíce
- Voda 3 l
- Houby sušené 2 hrst
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

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 vejčkem.