

Mléčná jihočeská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 400 g
- Voda 1 l
- Máslo 40 g
- Hladká mouka 10 g
- Kmín 1 lžička
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Sůl 1 špetka
- Kopr - čerstvý, nasekaný 1 lžíce
- **Ztracená vejce:**
- Vejce 4 ks
- Ocet 250 ml
- Voda 1.5 l
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Světlou jíšku zalijeme vodou, rozmícháme, přidáme kmín, sůl, na kostky nakrájené brambory a vaříme je doměkka. Nakonec vlijeme do polévky zakysanou smetanu, vhodíme rozsekaný kopr a necháme přejít varem. Před podáváním polévky vložíme na každý talíř 1 ztracené vejce
To vytvoříme tak, že do širokého hrnce nalijeme vody, ocet a necháme vařit. Vajíčka rozbíjíme jednotlivě do šálku a opatrně je z něj necháme vyklouznout na povrch vařící vody. Po 4 minutách je jedno po druhém vyjmeme pomocí dírkované naběračky.