



hladká ančka

Polévka

(vytvořil*a Fons Beníšky)

vegetariánské

název	množství (na 36.0 porcí)	
Voda	9 litry	
Brambory	4.5 kilogramy	
Mléko	1.8 litry	
Sušené houby	500 gramy	
Mouka - hladká	500 gramy	
Vejce slepičí	10 kusy	
Ocet		
Koření - kmín		9 lžic
Sůl		9 lžic

návod k přípravě

Houby propláchneme horkou vodou. Brambory nakrájíme na kostičky a vsypeme do hrnce. Zalijeme vodou, osolíme, přidáme kmín a propláchnuté houby a vaříme zhruba 20 minut, až brambory téměř změknou.

V hrnku s mlékem rozšleháme 3 vejce s moukou, mírně osolíme a opatrně vlijeme do vroucí polévky. Přidáme rozšlehaná zbylých 6 vajec a necháme ještě 2 minuty vařit. Dochutíme octem.

úkoly

recept nemá úkoly