



Kyselo

Polévka

(vytvořil*a Fons Beníšky)

název	množství (na 13.0 porcí)	
Brambory	1.3 kilogramy	
kvásek	520 gramy	založit den předem - žitná mouka
smetana ke šlehání	260 mililitry	
Sušené houby	130 gramy	
Máslo	130 gramy	
Vejce slepičí	10 kusy	
Cibule [kus]	2.6 kusy	
Pažitka		
Koření - pepř černý		
Koření - kmín		
Sůl		

návod k přípravě

Chlebový kvásek namočte do studené vody, promíchejte a nechte alespoň hodinu odstát. Uvařte brambory, nechte je vystydnout a poté je nakrájejte na kousky. Ke kvásku přidejte sůl, kmín a houby a vše vařte, dokud nevznikne hustá a lesklá směs. Do směsi poté přidejte vodu. Nakrájejte cibulku, osmažte ji dozlatova a přidejte vejce. Vejce připravte míchaná, lehce syrová. Poté vejce vmíchejte do směsi s houbami. Přidejte brambory, na talíři polévku posypte čerstvou pažitkou a nezapomeňte ji opepřit.

úkoly

název	popis	dnů před vařením
nachystat kvásek	z žitné mouky	1

