

Kyselo

název	množství (na 5.0 porcí)
Brambory	500 gramy
kvásek	200 gramy
smetana ke šlehání	100 mililitry
Sušené houby	50 gramy
Máslo	50 gramy
Vejce slepičí	4 kusy
Cibule [kus]	1 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

recept nemá úkoly

