

# Kyselo

Polévka

(vytvořil\*a Fons Beníšky)

<b>název</b>	<b>množství (na 5.0 porcí)</b>	
Brambory	500 gramy	
kvásek	200 gramy	založit den předem - žitná mouka
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

<b>název</b>	<b>popis</b>	<b>dnů před vařením</b>
nachystat kvásek	z žitné mouky	1

