

Krkonošské kyselo

Ingredience:

Kmín, sůl, máslo, kvásek, sušené houby, brambory, vejce,
ingredience dáváme dle oblíbenosti.



Postup:

Do studené vody dáme na 20-30 minut namočit houby a kmín. Mezi tím nakrájíme brambory, pak přidáme k houbám, osolíme a začneme vařit. Až když jsou brambory měkké, přidáme rozmíchaný nebo rozšlehaný kvásek ve studené vodě. Přidáme míchaná vejčka, začneme vařit na 3-4 minuty a musíme míchat. Až bude polévka na talíři, polejeme přeškvářeným máslem.