

Kyselá polévka s houbami a ztracenými vejci



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 8

742 kalorií , 2 g cukrů , 35 g tuků , 43 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/kyselá-polevka-s-houbami-a-ztracenými-vejci>

Příprava

Ošúpané a pokrájané zemiaky uvaríme v mierne osolenej vode spolu s koreninami. Huby opláchneme a sparíme v horúcej vode, zvlášť uvaríme do mäkka, zlejeme a pridáme k zemiakom. Zo smotany a múky si pripravíme zátrepku, ktorú zriedime mliekom, pridáme k zemiakom, povaríme a na chvíľu odstavíme. Dochutíme soľou, cukrom, muškátovým orieškom a octom, pridáme posekaný kôpor. Nakoniec znovu zohrejeme na bod varu, opatrne vyklepneme vajcia odstavíme a za 10 minút môžeme podávať.



Tip k receptu

Polievka je lepšia zo sušených hřibov ako z čerstvých. Sušene sú aromatickejšie.

Ingredience

- ✓ 250 g brambor
- ✓ hrst sušených hřibů
- ✓ 250 ml zakysané smetany
- ✓ 300 ml mléka
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 4 kuličky pepře
- ✓ 4 kuličky nového koření
- ✓ 2 bobkového listy
- ✓ troška muškátového ořechu
- ✓ sůl podle potřeby
- ✓ troška cukru
- ✓ 1 lžíce octa
- ✓ 6 vajec
- ✓ 1 lžíce zeleného kopru

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Polévka