

# Kyselo s houbami



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 35min , Porce: 4

**629** kalorií , **2 g** cukrů , **42 g** tuků , **34 g** bílkovin

**Autor:** Ellis

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kyselo-s-houbami>

## Příprava

Oloupeme brambory, očistíme houby. Ty sušené zalijeme vodou a necháme nabobtnat, poté vymačkáme. Brambory nakrájíme na čtvrtky a uvaříme do poloměkka. Do hrnce nalijeme litr mléka, přidáme koření a osolíme. Do vroucího mléka přidáme houby, poloměkké brambory a vše uvaříme. Ve zbylém mléce rozkvedláme hladkou mouku a za stálého míchání ji nalijeme do vroucího kysela. Vidličkou zašleháme jedno vejce a pět minut povaříme. Zbylá vejce uvaříme natvrdo, zchladíme, oloupeme a překrojíme na polovinu. Nakonec v polévce rozpustíme lžící másla, dochutíme ji octem, solí, necháme přejít varem a podle chuti opepříme. Nalijeme do talíře, na kyselo položíme rozkrojené, uvařené vejce, posypeme petrželkou a můžeme podávat.



## Ingredience

- 1 1/4 l mléka
- 4 velké brambory
- 5 vajec
- 1 hrst sušených nebo čerstvých hub
- 2 lžíce octa
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce másla
- 1 lžička kmínu
- 5 kuliček nového koření
- 2 bobkové listy
- pepř dle chuti

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročná, Houby, Jídlo na každý den, Vegetarián, Polévka