

Falešné kyselo

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Tři větší brambory
hrst sušených hub
pět vajec
jedna malá cibule
rostlinný olej
hovězí bujón
lžíce másla
pepř
sůl
celý kmín
ocet

Postup

dáme vařit asi dva litry vody, do vody nakrájíme olopané brambory na malé kostičky, přidáme jeden hovězí bujón, hrst sušených hub, pepř asi tak na špičku nože, špetku soli, špetku celého kmínu a necháme vařit. Mezitím si na troše rostlinného oleje osmahneme mírně do zlatova jemně nakrájenou cibulku. Když je hotová nalijeme na ni asi pět rozmíchaných vajec a na mírném plameni za stálého míchání připravíme takto míchaná vajíčka. Pozor - nechat spíše mírně nedodělaná ! Umíchaná vejce rozkvedláme do polévky tak aby v ní plavaly jemné kousky. Polévku odstavíme a těsně před vypnutím přelijeme asi lžicí do tmava přepáleného másla. Dochutíme několika polévkovými lžicemi octa. Poznámka: Podáváme s chlebem. Možné zahustit jíškou. Není však nutné.