

Krkonošské kyselo

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
125 g másla
500 ml acidofilního mléka
3 lž. hladké mouky
brambory
2 hrsti sušených hub
3 vejce
1 cibule
kmín

Postup

Připravíme kvásek z acidofilního mléka a hladké mouky.

Brambory oloupeme, nakrájíme a dáme vařit. Vaříme také předem namočené houby, které smícháme s kváskem a společně povaříme asi 10 minut. Pak vmícháme osmaženou cibulku s vejci, přilijeme trochu vody z vařených brambor a vše promícháme.

Omastíme přeškvářeným máslem a podáváme s vařenými brambory.