

Sedlejevská polévka v chlebu

Kategorie: Houbové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Cliff

Suroviny

4 vejce

cibule

sůl

kopr

1 šlehačku

250 g brambor

kmín

šálek čersvých hub

4 malé kulaté chleby

2 pl hladké mouky

0,5 l mléka nebo podmásli

ocet

Postup

Očistěte a pokrájejte houby a na kostičky nakrájené brambory vložíme s celou oloupanou cibulí do osolené vody, okmínujeme a uvaříme do měkka. Cibuli opatrně vyjmeme, aby se nerozpadla, do polévky vlijeme mléko nebo podmásli rozšlehané s hladkou moukou a povaříme. Potom polévku zjemníme smetanou a přidáme jemně nasekaný kopr a natvrdo uvařená vejce na čtvrtky. Hotovou polévku podle potřeby okyselíme octem. Podáváme Na větším talíři v malém chlebu u kterého jsme seřízli vrchol a opatrně vydlabali středu.