Podkrkonošské kyselo

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

chlebový kvásek (dá se sehnat v pekárně)
1 celá cibule
8 brambor
sůl
kmín
voda
1 2 vejce
4 nadrobno nakrájené cibule na osobu
máslo

Postup

Kvásek alespoň 3 hod. máčíme ve vodě. Potom ho nalijeme do hrnce, přidáme sůl, kmín, celou oloupanou cibuli a vodu(1 l na 3,5 osoby). Kvásek důkladně rozmícháme. Dáme polévku vařit a celou dobu ji důkladně mícháme, protože polévka má sklony k připalování. Mezitím v jiném hrnci uvaříme brambory. A na pánvičce na másle dozlatova osmažíme nakrájenou cibulku. Jakmile polévka začne vřít, vaříme ji ještě asi dvě minuty. Těsně před podáváním do bublající polévky rozmícháme rozkvedlané vajíčko (tak, aby z něj zůstaly větší kousky). Na hluboké talíře naskládáme několik kousků uvařených brambor, zalijeme polévkou a přidáme osmahlou cibulku. Dobré rady nad zlato: Tato polévka má velmi specifickou chuť, proto pokud jste začátečníky v její konzumaci, doporučujeme poměr polévky a cibulky 1:1. Pokročilí můžou podíl polévky postupně zvyšovat.