Krkonošské kyselo s hříbky a škvarkovými plackami

Kategorie: Houbové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

hlebový kvásek
250 g celozrnné pšeničné nebo žitné mouky
250 ml teplé vody
polévka
1,2 l vody
50 g sušených hříbků
celý kmín
sůl
míchaná vejce
4 vejce
50 g cibule
25 g másla
pepř mletý
sůl
pažitka
škvarkové placky
150 g vařených brambor
85 g škvarků
60 g hrubé mouky
4 žloutky
40 g vepřového sádla
pepř
sůl

Postup

1. Chlebový kvásek připravíme jednoduchým způsobem. Mouku dobře smícháme s teplou vodou a necháme pod utěrkou na teplém místě (v zimě u radiátoru) alespoň 24 hodin, nejlépe 48 hodin stát.
2. Do litru vroucí a osolené vody vložíme sušené předem namočené hříbky, kmín a necháme povařit asi 10 minut.
3. Do chlebového kvásku přidáme studenou vodu, cca 200 ml, a metličkou řádně prošleháme. Chlebový kvásek postupně zašlehováme do houbového vývaru a necháme společně 20-30 minut provařit.
4. Na přepuštěném másle orestujeme najemno nakrájenou cibulku do sklovata, přilijeme rozmíchaná vejce a připravíme míchaná vajíčka, která se vkládají do horké polévky až na talíři.

Uvařené brambory bez slupky ještě horké rozšťoucháme s rozehřátými škvarky, osolíme a opepříme, zasypeme hrubou moukou a přikryjeme pokličkou, mouku necháme zapařit a do vychladlé bramborové hmoty přidáme žloutky a vypracujeme těsto, ze kterého tvarujeme placičky o průměru 10 cm a pečeme na vepřovém sádle. Podáváme k polévc