

Kunžacká polévka

Kategorie: Houbové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Tescoma prima vařečka - 23.2.2004 - TV

Suroviny

4 brambory
30 dkg houby - čerstvé
2 vejce
2 dcl mléko
1 dcl šlehačka
podle potřeby kopr
podle potřeby sůl
podle potřeby kmín
podle potřeby cukr
podle potřeby ocet
podle potřeby mouka



Postup

Oloupané brambory rozkrájíme na kostičky, očištěné a opané houby nakrájíme na plátky, zalijeme horkou vodou, osolíme, okmínujeme a vaříme. Když jsou brambory poloměkké, přilijeme mléko s rozkvedlanou moukou a za častého míchání dovaříme doměkka. Přidáme rozšlehaná vejce, která za častého míchání nalijeme do polévky. Nakonec polévku vylepšíme šlehačkou a sekaným koprem.

Poznámka

KR-586.