

Babiččina kyselka

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

| | |
|--------|----------------|
| 500 ml | kefírové mléko |
| 4 ks | brambory |
| | kmín |
| | sůl |
| | hladká mouka |



Postup přípravy

Brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky. Dáme je vařit do 1 litru vody společně s kmínem. Až jsou brambory uvařené přidáme kefírové mléko a osolíme. Polévku zahustíme vodou s hladkou moukou. Podáváme s čerstvým chlebem.