

# Krkonošské kyselo

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

1 l	voda
2 hrst	houby
180 g	chlebový kvásek
3 ks	brambor
3 ks	vejce
1 ks	smetana ke šlehání
1 ks	cibule
	sůl
	pepř
	kmín
	máslo (na osmažení cibule)



## Postup přípravy

Chlebový kvásek rozmícháme ve vodě, přidáme houby a dáme vařit. Brambory oloupeme, nakrájíme na kostičky a vložíme je k houbám a kvásku. Polévku osolíme opepříme a přidáme kmín. Až budou brambory vařené, osmažíme si na másle cibulku. Až je dozlatova osmažená, přisypeme ji k polévce. Vše zalijeme smetanou a necháme ještě minutu povařit. Na zbylém másle uděláme míchaná vajíčka, která nakonec přidáme do polévky. Dopepříme a dosolíme dle chuti.