Babiččina kyselica s houbami a vejcem

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: **4**

362 kalorií , **0 g** cukrů , **6 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/babiccina-kyselica-s-houbami-a-vejcem

Příprava

Do osolené vody s kmínem dáme vařit oloupané brambory, nakrájené na kostičky. Přidáme houby, které jsme předem namočili do vody a pak scedili. Když jsou brambory skoro měkké, přidáme zelí i s nálevem a klobásu, nakrájenou na půlkolečka. Zatímco se vše vaří, připravíme si jíšku ze sádla a hladké mouky, přisypeme do ní papriku a touto paprikovou jíškou polévku zahustíme. Necháme ještě dobře povařit, dochutíme pepřem a nakonec do polévky vklepneme vejce, zjemníme ji smetanou a ihned odstavíme.

Tip k receptu

Do hotové polévky nasypeme najemno nasekanou petrželku nebo libeček.

Ingredience

- 3-4 ks brambor
- 2 hrsti sušených hub
- 1 sáček kysaného zelí
- 2 domácí klobásy
- 100 ml smetany
- 1 vejce
- 2 lžíce sádla
- 1 lžíce hladké mouky
- troška kmínu
- 2 lžičky soli
- 2 lžičky sladké papriky
- troška pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Houby, Klasika, Polévka