



Kyseľ s vajcom

Kyseľ bol považovaný za hustú a výdatnú polievku, ktorá dostatočne zasýti. Pri zajedaní chlebom mohla niekedy nahradiť aj druhé jedlo. Recept pochádza z Markušoviec, ale je identický aj v iných lokalitách.

Na recept z videa potrebujeme:

- vajcia (1-2 na osobu)
- 10 stredne veľkých zemiakov
- vodu
- mlieko (na zápražku)
- hladká múka na zápražku
- 2 PL octu
- 2 PL oleja
- soľ
- bobkové listy

Príprava (45 min.):

Zemiaky ošúpeme a nakrájame na kocky, zalejeme vodou, osolíme, pridáme bobkové listy a necháme variť. Zatiaľ si pripravíme zápražku - jej množstvo závisí od toho, akú hustú polievku chceme mať. Keď sa zemiaky uvaria domäkka, dolejeme zápražku, poriadne zamiešame, necháme znova prevrieť a pridáme trochu octu. Napokon do polievky vyklepneme vajcia a ďalej už nemiešame, aby sa nerozpadli. Počkáme, kým sa vajcia uvaria natvrdo a môžeme sa na to vrhnúť :)

Dobrá chuť!