Kraslická liškajda

Krásně hustá a vydatná polévka, která vás zasytí a zahřeje nejen v chladných dnech.

Suroviny:

2 velké oloupané brambory

2 lžíce másla + máslo na dochucení

sůl

lžíce hladké mouky

ocet

2 vejce

3 lžíce smetany

kmín

750 ml kyselého mléka

200 g lišek

Postup:

Brambory nakrájejte na kolečka a dejte vařit do hrnce do ½ l lehce osolené vody.

Očištěné lišky osmažte na části másla s kmínem a přidejte k bramborám.

K tomuto základu vlijte kyselé mléko a smetanu, zahustěte moukou, rozmíchanou v troše studené vody nebo jíškou, a mírným varem vařte asi 10 minut. Nakonec vmíchejte rozšlehaná vejce.

Do každého talíře dejte po lžičce zbylého másla a pak vlijte polévku. Dochuťte octem a polévkovým kořením.

Karlovarský knedlík

Suroviny:

270 g másla

špetka soli

6 vajec

½ l mléka

560 g mouky

200 g housky

20 g rozpuštěného másla na potření potravinářské fólie

hrst nasekané petrželky

Postup:

70 g másla utřeme se žloutky (bílky zatím odložíme stranou) a se solí do hladké pěny. Potom po lžících postupně vmícháme mléko, mouku a nasekanou petržel. Housky nakrájíme na kostky a na dvou stech gramech másla je krátce osmahneme, aby zrůžověly.

Mezitím vyšleháme z bílků hustý sníh. Přidáme osmažené housky do těsta a nakonec opatrně vmícháme sníh.

Potravinářskou fólii potřeme rozpuštěným máslem, vytvarujeme knedlík,

srolujeme a pevně provázkem zavážeme okraje, aby vznikl pevný váleček. Vaříme jej ve slané vodě asi 30 minut, zhruba v polovině varu je opatrně otočíme.

Uvařený knedlík nakrájíme nití.

Karlovarská vřídelní polévka

Suroviny:

1 l vody z karlovarského vřídla

1 až 2 lžíce světlé jíšky (hladká mouka, máslo)

špetka muškátového květu

špetka mletého pepře

máslo na špičku nože

1 žloutek

nasekaná petrželka

staré pečivo

Postup:

Do 1 l vřídelní vody přidáme 1 až 2 lžíce světlé jíšky, trochu koření - špetku muškátového květu a pepře, lze doplnit čerstvým máslem na špičku nože. Povaříme a na závěr zakvedláme 1 žloutek.

Ozdobíme nasekanou petrželkou a servírujeme s kousky nakrájeného osmaženého pečiva.

Vůbec nesolíme, vřídelní voda je slaná dost!