

Horácká zalévaná polévka, čili "Zalítačka"

Od spravce

Vytvořeno 02/05/2012 - 10:58

Popis

Asi 500 g oloupaných a pokrájených syrových brambor vaříme v mírně osolené vodě s 15 dkg čerstvých hub. Když jsou brambory téměř měkké, zalijeme 3 dcl mléka, ve kterých jsme předem rozmíchali 2 lžičky hladké mouky. Krátce povaříme, přidáme lžičku sekaného kopru (i nakládaného), dosolíme a nakonec vmícháme kelímek zakysané smetany. Odstavíme a zjemníme oříškem másla. Při podávání můžeme vylepšit drobně pokrájenými vařenými vejci.

Zdroj: Malá horácká kuchařka, Regionální muzeum města Žďár nad Sázavou, 2001

Kontaktní informace

- [Regionální recepty](#)

Zdrojové URL: <http://www.nmmn.eu/horacka-zalevana-polevka-cili-zalitacka.html>