**Kyselo**

**Suroviny:**

200 g chlebového kvasu

50 g másla

10 g sušených hub (nebo 100 g čerstvých hub)

1 cibule

4 vejce

sůl

kmín

1 litr vody

**Postup:**

Chlebový kvas zalijeme vlažnou vodou, rozšleháme, osolíme, přidáme kmín a vývar z namočených hub, které rozsekané současně přidáme, nebo tedy čerstvé. Lepší je však přidávat sušené houby, i když je čerstvých dostatek. Chuť sušených hub je intenzivnější.

Takto připravené kyselo necháme zvolna asi půl hodiny vařit. Nakonec přidáme drobně nakrájenou a na másle osmaženou cibulku a osmažená, ne příliš hustě umíchaná vejce.

Ozdobíme pažitkou.

**Kucmoch**

Jedná se o dozlatova upečenou placku z tenoučkých plátků brambor.

**Suroviny:**

2 velké brambory

lžíce sádla

2 stroužky česneku

Sůl

asi 100 ml mléka nebo smetany

2 vejce

1 lžička majoránky

**Postup:**

Oloupané a na tenké plátky nakrájené brambory rozložíme do pekáčku nebo na plech vymazaný sádlem a neslané upečeme dozlatova. Potom potřeme česnekem, rozetřeným se solí.

Ve smetaně nebo mléce rozmícháme dvě vajíčka a majoránku a brambory v pekáči zalijeme a dopečeme.

**Oukrop**

**Suroviny:**

obranyschopnost

1 litr vody

4-5 brambor

5 a více stroužků česneku

4 velké krajíce chleba

2 lžíce sádla

špetka majoránky

zelená petrželka

sůl

**Postup:**

Hrnec s vodou dáme vařit. Do vroucí vody přidáme oloupané a na drobné kostičky nakrájené brambory. Osolíme, ochutíme majoránkou a vaříme do změknutí brambor, tj. cca 20 minut.

Část brambor rozmixujeme a polévku tím lehce zahustíme. Podle chuti přidáme utřený česnek (nejlépe přímo do každého talíře, aby se neoslabila jeho chuť). Do talíře nalijeme horkou polévku, přidáme zelenou petrželku a posypeme kostičkami chleba, který jsme předem opekli na sádle.