



Tsjechische Republiek

Kyselá bramborová polévka s vejci

Zure aardappelsoep met eieren

150 gr. aardappelen
100 gr. zure room
2 eieren
1 el. bloem
1 laurierblaadje
zout en peper

Schil de aardappelen en snij ze in kleine blokjes. Doe ze in een pan met $\frac{3}{4}$ liter water, zout en peper en het laurierblad. Breng het aan de kook en laat koken tot de aardappelen gaar zijn. Hoe kleiner de blokjes, hoe eerder het gebeurd is.

Als je aardappelen gaar zijn kun je ze eerst nog even pureren met een staafmixer. Mag wel, moet niet. Roer de zure room met bloem en water tot een glad mengsel. Giet het mengsel in de soep, breng het opnieuw aan de kook en laat het een minuutje doorkoken.

Breek een ei in een kommetje en laat het in de soep glijden. Doe zo ook met het andere ei. Een minuutje zachtjes doorkoken, dan opdienen: in iedere kom of bord een ei, tot het randje vullen met soep en misschien nog garneren met een paar takjes dille, peterselie, bieslook?