Krémová kulajda III.

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Čerstvé hříbky 1 hrst
- Máslo 1 lžíce
- Kmín 1.2 lžička
- větší brambory, oloupané, nakrájené na kostičky 4 ks
- Kuličky nového koření 4 ks
- Bobkové listy 2 ks
- Zakysaná smetana 1 balení
- Hladká mouka 2 lžíce
- Sůl 3 špetka
- ocet podle chuti 1 ks
- Čerstvý kopr 1 hrst
- Vejce 4 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby očistěte a nakrájejte na středně velké kousky. Máslo rozehřejte v polévkovém hrnci a pak na něm houby 5 minut opékejte, posypejte kmínem, promíchejte, přidejte syrové brambory a zalijte litrem vody. Přidejte nové koření, celý pepř, bobkový list a vařte zhruba 20 minut.
Smetanu vyklopte do mističky a rozmíchejte v ní mouku, pak ji vmíchejte do polévky a krátce zahřejte. Podle chuti osolte, okyselte octem a přidejte nasekaný kopr. Nakonec do polévky

vyklepněte vejce a nechte je jen 3-4 minuty projít varem, potom ji stáhněte z ohně a nechte vejce dojít. Žloutky budou poloměkké a z kulajdy se stane nepřekonatelná polévka.