

Krkonošská kulajda

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bobkový list 2 ks
- brambory 4 ks
- cibule 1 ks
- kmín 0.5 lžička
- čerstvý kopr 1 svazek
- hladká mouka 4 lžíce
- nové koření 5 kulička
- ocet 2 lžíce
- směs hub 400 g
- pepř 5 kulička
- vejce 4 ks
- voda 1 l
- zakysaná smetana 200 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné houby opláchněte pod studenou vodou a nakrájejte na silnější plátky. Dejte do hrnce, zalijte vodou, osolte, přidejte oloupanou rozpůlenou cibuli, celé koření a kmín, vařte asi 10 minut. Mouku rozmíchejte se smetanou (podle potřeby můžete naředit trochou studené vody) a vlijte do polévky přes jemné sítko a rozšlehejte. Polívku přiveďte opět do varu, přidejte brambory a vařte dalších 10-15 minut. Když jsou brambory měkké, dochuťte octem, přisolte a postupně do ní rozklepněte všechna vejce. Opatrně zamíchejte ode dna (aby se vejce nepřichytila), ale jen tak, aby zůstala celá. Vařte na mírném ohni, dokud bílek neztuhne kolem žloutku a žloutek nezůstane polotuhý. Stáhněte z ohně, přidejte pokrájený kopr a podle chuti přidejte sůl, pepř a ocet.