

Oravská kulaša

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 200 g
- sádlo 100 g
- brambory 400 g
- sladká paprika 1 lžička
- pálivá paprika 1.2 lžička
- kysaná smetana 1.2 l
- hladká mouka 40 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Drobně nasekanou cibuli zpěníme na sádle, přidáme nakrájené brambory, osolíme a zaprášíme oběma druhy papriky. Chvilí restujeme, zalijeme vroucí vodou a vaříme až jsou brambory měkké. Nakonec polévku zahustíme moukou dohladka rozmíchanou ve smetaně.