

Kulajda

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- čerstvé houby 300 g
- voda 1.5 l
- sůl 1 špetka
- brambory 600 g
- smetana 200 ml
- polohrubá mouka 1 lžíce
- vejce 4 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čerstvé na kostky nakrájené houby dáme vařit do osolené vody. Sušené předem namočené houby dáme vařit do osolené vody. Přidáme kmín a oloupané, na kostky nakrájené brambory. Když jsou brambory skoro měkké, zalijeme je smetanou rozkvedlanou s moukou a povaříme. Potom polévku ochutíme rozsekaným koprem, doplníme vejci a za stálého míchání je necháme v polévce srazit. Při podávání přidáme do polévky podle chuti ocet.