

# Houbová kulajda

**Kategorie:** [Polévky](#)

**Autor:** andrea



## Suroviny

**Porce:** 4

- Bobkový list 3 ks
- Brambory 8 ks
- Houby 100 g
- Zakysaná smetana 250 ml
- Petrželka 1 hrst
- Kmín 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Ocet (dle chuti) 1 lžička
- Mouka hladká 2 lžíce

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Syrové brambory oloupeme, omyjeme spolu s očištěnými houbami (hříby, babky nebo třeba lišky) a nakrájíme na kostičky. Tyto ingredience dáme do hrnce s litrem osolené vody, kmínem, novým kořením, pepřem a bobkovým listem. Krátce povaříme.

V zakysané smetaně rozmícháme hladkou mouku. Když jsou brambory měkké, tak přidáme do

polévky již připravenou směs smetany a mouky, promícháme a povaříme. Můžeme přidat i na kousíčky nakrájené vařené vejce. Na závěr kulajdu podle chuti dosolíme a přidáme ocet.

Houbovou kulajdu rozlijeme do misek nebo hlubokých talířů a ozdobíme nasekanou petrželkou.