

Kulajda

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Brambory 400 g
- Kmín 1.2 lžička
- Sůl (dle chuti) 1 špetka
- Bobkové listy 3 ks
- Nové koření (kuličky) 5 ks
- Sušené houby 2 hrst
- Hladká mouka 1 lžíce
- Zakysaná smetana 2 kelímek
- Ocet, kopr, podle chuti 1 ks
- Vejce 4 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Brambory oloupejte, nakrájejte na menší kostičky a v hrnci zalijte 2-3 litry vody. Přidejte sůl, kmín, bobkové listy, nové koření a vařte 20 minut, aby brambory změkly. V polovině varu přidejte do hrnce rovněž houby. Hladkou mouku promíchejte s trochou vody a vzniklou kašičkou pak polévku zahustěte. Přidejte rovněž smetanu a vařte na mírném ohni asi 15 minut. Polévku dochuťte solí, octem, měla by být lehce nakyslá a koprem. Podávejte s rozpůlenými vařenými vejci.