Kulajda se ztraceným křepelčím vajíčkem

Kategorie: Polévky

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 4

- Houby - čerstvé nebo sušené 200 g
- Brambory 4 ks
- Máslo 3 lžíce
- Ocet 4 lžíce
- Kopr 1 svazek
- Kuřecí vývar 1 l
- Smetana na šlehání 250 ml
- Hladká mouka 3 lžíce
- Cukr krupice 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý čerstvě mletý 1 špetka
- **Ztracená křepelčí vejce:**
- Voda vařící 300 ml
- Ocet 150 ml
- Voda studená 500 ml
- Křepelčí vejce 1 balení

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jako první si z másla a hladké mouky připravíme v hrnci světlou jíšku. Do hotové jíšky přilijeme kuřecí vývar(musí být studený, aby nám jíška neudělala hrudky) a rozmícháme do hladka. Přidáme na malé kostičky nakrájené brambory, osolíme a opepříme. Na másle si orestujeme na kostičky nakrájené houby a přidáme je do polévky. Polévku vaříme dokud nejsou houby a brambory měkké. Přidáme smetanu, ocet a přivedeme k varu. Dle chuti případně ochutíme cukrem a přisypeme nadrobno pokrájený čerstvý kopr a chvíli ještě povaříme.

Příprava ztracených křepelčích vajec:

Vodu s octem dáme vařit. Křepelčí vejce rozklepneme do hrníčku. Ve vodě vytvoříme lžící vír a vajíčko opatrně vlijeme do vody. Vírem se žloutek krásně obalí bílkem. Po zatuhnutí bílku vejce vyjměte z vařící vody a vložte do misky se studenou vodou, abyste zastavili var a žloutek zůstal uvnitř tekutý. Opakujte takto u všech vajec.

Polévku servírujte se ztracenými křepelčími vajíčky na povrchu.