

Pravá jihočeská kulajda

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- brambory 6 ks
- čerstvé houby 1 hrst
- ocet 2 lžíce
- bobkový list 2 ks
- hladká mouka 1 ks
- vejce 4 ks
- kysaná smetana 1 hrnek
- **podle chuti**
- nové koření 1 ks
- kmín 1 ks
- sekaný kopr 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Houby očistíme a nakrájíme je na větší kousky. Syrové oloupané brambory nakrájíme na kostičky a s houbami povaříme v osolené vodě, do které jsme přidali koření - kmín, nové koření, pepř, bobkový list.

Když jsou brambory měkké, přidáme smetanu s rozkvedlanou moukou, promícháme a krátce povaříme. Podle chuti kulajdu osolíme, okyselíme octem a přidáme nasekaný kopr. Rozklepneme

čerstvá vejce a zlehka je upustíme do polévky. Tři minuty mírným varem povaříme a dalších 5 minut necháme vejce dojít mimo tepelný zdroj. Žloutky vajec musí být při podávání pravé jihočeské kulajdy poloměkké.

Pravou jihočeskou kulajdu podáváme s čerstvým pečivem.