

Tradiční kulajda s houbami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: alace



Suroviny

Porce: 4

- menší brambory 4 ks
- masox 1 kostka
- sušené houby 300 g
- hladká mouka 1 lžíce
- zakysaná smetana 500 ml
- ocet 1 lžíce
- vejce natvrdo 4 ks
- sůl 1 špetka
- kmín 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme, nakrájíme na kostičky a dáme do vody s kostkou masoxu. Přidáme houby, sůl, kmín a vaříme doměkka.

Mouku rozmícháme v zakysané smetaně. Když jsou brambory a houby měkké, nalijeme smetanu s moukou do polévky a vaříme, dokud se smetana nerozpustí.

Nakonec přidáme vejce pokrájené na kostičky, lžící octa, můžeme i nasekaný kopr.

