

Kulajda

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 300 g
- Máslo 40 g
- Hladká mouka 40 g
- Vejce 4 ks
- Smetana 1 ks
- Kopr 1 hrst
- Kmín 1 lžička
- Ocet 2 lžíce
- Sůl 2 lžička
- Voda 1 l

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z másla a mouky usmažíme světlou jíšku, zředíme jí postupně vodou. Povaříme 15 minut a přidáme brambory nakrájené na kostičky, sůl, kmín a za občasného míchání vaříme do změknutí brambor. Až brambory změknou přilejeme smetanu rozmíchanou s hladkou moukou. Přidáme jemně nasekaný kopr, ocet a sůl. Na talíře vložíme uvařená vejce a zalejeme polévkou.