

Kulajda

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- brambory 4 ks
- sušené houby 3 lžíce
- voda 4 hrnek
- zakysaná smetana 1 kelímek
- hladká mouka 4 lžíce
- sůl 1 špetka
- kmín 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Houby namočíme do teplé vody. Brambory nakrájíme na menší kousky, zalijeme 4 hrnky vody, přidáme scezené, nakrájené houby, sůl, kmín a vaříme. Do zakysané smetany přidáme 4 lžíce hladké mouky a 1 hrnek studené vody. Asi po 15 minutách polévku odstavíme, přes síto přilijeme zahuštěnou smetanu a pečlivě rozmícháme. Přivedeme do varu a asi 3 minuty povaříme. Lze připravit i z čerstvých hub nebo ze žampionů.