

Kulajda

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kopr 1 svazek
- Vejce 1 ks
- Zakysaná smetana 100 ml
- Smetana ke šlehání 100 ml
- Houby sušené 2 hrst
- Hladká mouka 2 lžíce
- Brambory 4 ks
- Ocet 1 lžička
- Kmín mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sušené houby dáme do většího hrnce, zalijeme litrem vody, osolíme a chvíli vaříme. Přidáme kmín, brambory nakrájené na kostičky a vaříme dokud nejsou brambory měkké. Ve smetaně rozmícháme mouku tak, aby se netvořili hrudky a vlijeme do polévky. Provaříme. Přidáme zakysanou smetanu, prohřejeme a dáme kopr. Nakonec do polévky rozklepneme vejce a rychle rozmícháme. Necháme projít varem a dle chuti dochutíme octem, solí.