

Kulajda

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kajdisek2212



Suroviny

- brambory 4 ks
- sušené houby 3 lžíce
- zakysaná smetana 1 kelímek
- hladká mouka 4 lžíce
- sůl 1 špetka
- kmín 1 špetka
- podravka nebo bujon 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

houby namočíme do teplé vody. brambory oloupeme a nakrájíme na menší kostky, zalijeme 4 hrnky vody, přidáme scezené houby, sůl, kmín a vaříme. do zakysané smetany přidáme 4 lžíce hladké mouky a hrnek studené vody. asi po 15 minutách odstavíme, přes síto nalijeme zahuštěnou smetanu a pečlivě rozmícháme. přivedeme k varu a asi po 3 minuty povaříme. dochutíme podravkou, nebo bujonem. lze připravit i z čerstvých hub nebo žampionů