

Kulajda

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Brambory 4 ks
- Kopr 1 hrst
- Cibule 1 ks
- Nové koření 3 kulička
- Bobkový list 2 ks
- Mletý pepř 1 špetka
- Ocet 1 špetka
- Mléko 4 hrnek
- Hladká mouka 1 špetka
- Smetana 1 ks
- Vejce natvrdo 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Brambory očistíme a nakrájíme na kostičky. Povaříme s novým kořením. Zahustíme, okyselíme přidáme kopr a povaříme. Nakonec dáme vejce natvrdo.