

Kulajda

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 6

- voda 1.25 l
- čerstvé houby 300 g
- cibule 1 ks
- brambory 4 ks
- sůl 1 špetka
- kmín 0.5 lžička
- hladká mouka 50 g
- smetana 0.25 l
- vejce vařená na hniličku nebo "ztracená" 4 ks
- čerstvý kopr 1 snítka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Dáme vařit očištěné nakrájené houby a cibuli do osolené okmínované vody, přidáme brambory nakrájené na kostky. Jakmile jsou brambory téměř měkké, přidáme dobře rozmíchanou mouku v kyselé smetaně a povaříme. Zatím připravíme vejce uvařená na hniličku nebo ztracená a drobně nakrájený kopr, vložíme na talíře a přelijeme kulajdou. Jsou kraje, kde se kulajda vaří bez hub.