

Kulajda II.

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Voda 5 dl
- Kysaná smetana 5 dl
- Čerstvé nebo mražené houby 300 g
- Vejce 4 ks
- Ocet 2 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Kmín 1 špetka
- Čerstvý kopr na ozdobu 1 hrst
- **Zastřené vejce**
- Vejce 4 ks
- Ocet 1 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čerstvé houby důkladně omyjeme a nakrájíme na kousky, mražené necháme v míse povolit. Vložíme je do 2 dl vroucí vody a 20 minut vaříme na mírném ohni. Ve zbylé studené vodě rozmícháme mouku a za stálého míchání ji vlijeme k povařeným houbám. Vaříme dále 15 minut. Polévku zjemníme smetanou, dochutíme solí, kmínem a ještě 5 minut povaříme. Nakonec polévku podle chuti ještě

okyselíme převařeným octem. V menším kastrůlku přivedeme k varu vodu, osolíme ji a přidáme ocet. Vodu ztlumíme na minimum, vejce opatrně vyklepneme do naběračky a vložíme do vody. Vidličkou velmi opatrně přetáhneme bílek přes žloutek a vejce necháme v horké vodě asi 3-4 minuty táhnout. Takto připravíme i ostatní vejce. Vejce vložíme do misek, přelijeme polívkou a ozdobíme koprem.