

Kulajda

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- čerstvé nebo mražené houby 1 hrst
- střední brambory 4 ks
- bujón 1 kostka
- zakysaná smetana 1 kelímek
- mouka 2 lžíce
- vejce natvrdo 4 ks
- bobkový list 1 ks
- kmín 1 špetka
- nové koření 1 špetka
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- koprová nať 1 hrst
- ocet 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pokrájené houby a brambory uvaříme ve voně s kostkou bujónu a kořením doměkka. Polévku zahustíme smetanou rozkvedlanou s hladkou moukou (můžeme zředit mlékem) a ještě chvíli povaříme. Dosolíme, dokyselíme a vmícháme posekaný kopr. Podáváme s pokrájeným vařeným vejcem.

