Kulajda s houbami

Kategorie: Polévky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Čerstvé houby 400 g
- Voda 1.25 l
- Sůl 0.5 lžička
- Mletý pepř 0.5 lžička
- Cibule 1 ks
- Bobkový list 2 ks
- Celý pepř 5 kulička
- Nové koření 5 kulička
- Kmín 0.5 lžička
- Velké brambory, na menší kostky 4 ks
- Kysaná lahůdková smetana 200 ml
- Hladká mouka 3.5 lžíce
- Ocet 2 lžíce
- Vejce 4 ks
- Čerstvý kopr 1 svazek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Houby očistíme, opláchneme pod studenou vodou a nakrájíme na silnější plátky. Vložíme do hrnce, zalijeme studenou vodou, osolíme, přidáme oloupanou rozpůlenou cibuli, celé koření a kmín. Uvedeme do varu a vaříme asi 10 minut.

2. Mouku dobře rozmícháme se smetanou, podle potřeby můžeme naředit trochou studené vody a vlijeme do polévky přes jemné sítko a dobře rozšleháme. Polévku přivedeme opět k varu, přidáme oloupané a na kostky nakrájené brambory a vaříme dalších 10-15 minut.

3. Když jsou brambory měkké, dochutíme polévku octem, přisolíme a postupně do ní vyklepneme všechna vejce. Opatrně zamícháme ode dna, aby se vejce nepřichytila, ale jen tak, aby zůstala celá. Vaříme na mírném ohni, dokud bílek neztuhne kolem žloutku a žloutek nezůstane polotuhý. Stáhneme z ohně, přidáme pokrájený čerstvý kopr a podle chuti dochutíme pepřem, solí a octem a podáváme.