

Kulajda

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Velké brambory 4 ks
- Natvrdo uvařená vejce 4 ks
- Mléko 200 ml
- Smetana 100 ml
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Nasekaný kopr 1 hrnek
- Nakládané houby (klidně i čerstvé, sušené) 1 lžíce
- Cukr 2 lžička
- Kmín 2 lžička
- Sůl 1 špetka
- Kopr na ozdobení 4 snítka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby (čerstvé či sušené) uvaříme ve slané vodě s trochou kmínu (nakládané houby vařit nemusíme), slijeme a dáme stranou. Brambory oloupeme, nakrájíme na větší kostky, vložíme do hrnce, zalijeme vodou, osolíme a dáme vařit. V mléce rozkvedláme mouku a směs přilijeme k bramborám v okamžiku, kdy nejsou ještě úplně měkké. Přidáme máslo a za stálého míchání vaříme asi 5 minut. Na závěr do polévky vmícháme smetanu, citronovou šťávu, nasekaný kopr, cukr a podle chuti osolíme. Do talíře dáme trochu hub, přidáme na plátky nakrájené vejce, zalijeme polévkou a ozdobíme koprem.