

Jihočeská kulajda

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1,5 l vývaru z kostí a zeleniny

máslo

smetana

hladká mouka

brambory

1 lžička octa

kopr

kmín

polévkové koření

sůl

4 vejce

Postup

Z másla a mouky uděláme světlou jíšku, přidáme kmín, zalijeme vývarem, osolíme, dobře rozmícháme a necháme půl hodiny provařit. Potom přidáme pokrájené brambory a uvaříme doměka. Pak vlijeme smetanu a necháme přejít varem, odstavíme, přidáme nasekaný kopr. Do každé porce vkládáme ztracené vejce.