

Kulajda

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

30 g sušených hub (nebo 10x tolik čerstvých hub)

1,2 dcl vody

sůl

0,5 lžičky kmínu

600 g brambor

2 dcl smetany

1 lžíce polohrubé mouky

4 vejce

kopr

ocet

Postup

Houby uvaříme v osolené vodě, přidáme kmín, na kostky brambory a vaříme do poloměkka. Potom vlijeme smetanu s moukou a povaříme. Polévku ochutíme rozsekaným koprem, doplníme vejci a podle potřeby ocet.