

Kulajda

Kategorie: Houbové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Zdenálek

Suroviny

2 hrsti sušených hub

sůl

špetrka kmínu

4 brambory, oloupané a nakrájené na kostičky

100 ml smetany ke šlehání

2 lžice hladké mouky

100 ml zakysané smetany

kopr podle chuti

1 vejce

ocet na dochucení (nemusí být)

Postup

1) Houby zalijte přibližně litrem vody a osolte. Chvilí povařte a pak přisypte kmín a nakrájené brambory. Vařte, dokud nejsou skoro měkké; trvá to asi čtvrt hodiny.

2) Ve smetaně na šlehání rozkvdlejte mouku, vlijte do polévky a povařte. Přidejte zakysanou smetanu, prohřejte a ochuťte koprem. Rozklepněte do polévky vejce a rozmíchejte. Dochuťte solí a případně octem.