

Kulajda

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

5 vajec

1,5 l hovězího vývaru

2 lžíce hladké mouky

4 brambory

ocet

sůl

kmín

bobkový list

smetana

1 lžíce oleje

nakládaný kopr

Postup

Z oleje a mouky připravíme světlou jíšku, kterou zalijeme vývarem a rozmícháme. Přidáme na kostičky nakrájené brambory, kopr a okořeníme. Takto vaříme asi 20 minut, než budou brambory měkké. Nakonec přidáme ocet a smetanu. Do polévky vložíme nakrájená uvařená vejce a můžeme podávat.