

Kulajda

Kategorie: Houbové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g čerstvých hub

1,5 l vody

špetka soli

0,5 lžičky kmínu

600 g brambor

200 ml smetany

lžíce polohrubé mouky

4 vejce

kopr

ocet

Postup

Čerstvé na kostky nakrájené houby dáme vařit do osolené vody. Sušené předem namočené houby dáme vařit do osolené vody. Přidáme kmín a oloupané, na kostky nakrájené brambory. Když jsou brambory skoro měkké, zalijeme je smetanou rozkvedlanou s moukou a povaříme. Potom polévku ochutíme rozsekaným koprem, doplníme vejci a za stálého míchání je necháme v polévce srazit. Při podávání přidáme do polévky podle chuti ocet.