

Kulajda

Kategorie: Houbové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea



Suroviny

houby čerstvý nebo hrst sušených - i když mám čerstvé houby přidávám trochu sušených

ocet

bobkový list

kopr - někdy dám ještě saturejku, kopr ale nedám

1 cibule

kmín

smetana nebo šlehačka

4 brambory

pepř celý

hladká mouka

sůl

nové koření

Postup

Brambory nakrájím na kostičky, houby na větší kousky - sušené houby předem namočím (já dávám do vlažné vody) , drobně nakrájím cibuli a vše spolu s kořením dám do studené vody a potom vařit. Když jsou brambory skoro měkké přidám za stálého míchání do polévky smetanu ve které jsem rozmíchala mouku (mouky dám podle toho, jak chci mít polévku hustou) a asi 5-10 minut ještě vařím. Nakonec za stálého varu dochucuji octem - musí se míchat a dám trochu kopru.