

Koprová kulajda

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 hrst sušených hub
50 g másla
2 lžíce hladké mouky
2 brambory
drcený kmín
sůl
bobkový list
2 kuličky nového koření
1 svazek kopru nebo lžíce sušeného
150 ml smetany
ocet
4 natvrdo uvařená vejce

Postup

Houby zalijeme vodou a necháme několik hodin máčet. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, kterou za stálého prošlehávání zalijeme vlažnou vodou. Zvolna vaříme asi 30 minut. Přidáme kostky brambor, okmínujeme, osolíme, přidáme scezené houby, bobkový list a koření. Vmícháme najemno nasekaný kopr, přilijeme smetanu, promícháme a ještě chvíli povaříme. Nakonec z polévky vyjmeme koření, dochutíme solí, octem a promícháme. Vejce oloupeme, nakrájíme na plátky nebo osminky a vložíme do polévky.