Polévka kulajda s vejci

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 litry vody nebo vývaru z kostky masoxu
300 g čerstvé opeňky
4 větší brambory
trochu kmínu
1 litru kysané smetany nebo šlehačky
30 g hladké mouky
kopr
sůl
6 vajec

Postup

Do hrnce s vodou nebo vývarem dáme na plátky nakrájené houby, na kostičky nakrájené brambory, kmín, osolíme a vše uvaříme do měkka. Do smetany rozkvedláme mouku a přidáme do polévky, vše rozmícháme a povaříme. Nakonec přidáme do polévky jemně rozsekaný kopr. Na porci polévky dáme 1 vařené vejce. (Vejce můžeme uvařit i v polévce asi 5 minut).