

Kulajda

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Na oleji osmahneme mouku (2 lžíce) až vznikne voňavá jíška. Přidáme vývar a metličkou rozmícháme.

Do směsi přidáme na kostičky nakrájené brambory (5 ks), očištěné houby (velkou hrst), kmín, bobkový list a nové koření. Houby předem v rozpálené pánvi orestujeme, a až potom je přidáme do polévky. Vaříme, dokud brambory nezměknou, cca 10-15 minut.

Vyndáme bobkový list a nové koření. Do polévky přilijeme smetanu. Osolíme, opepříme, přidáme kopr, dochutíme cukrem a octem.

Vejce uvaříme natvrdo nebo je můžeme připravit jako ztracená.

Ingredience

- **Brambory** - 250 g
- **Vejce** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Kmín celý** - 1 g
- **Houby čerstvé** - 100 g
- **Kopr** - 5 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 5 g
- **Nové koření celé 30 g** - 0.5 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 20 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.3 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Cukr krystal** - 6 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 200 g
- **Olej slunečnicový** - 25 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 6 g
- **Podravka Natur koření pasta zeleninová 135 g** - 5 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

