

Tradiční česká kulajda netradičně

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Postup přípravy

Do hrnce nasypeme všechny houby, zalijeme vodou, přidáme oloupanou nakrájenou cibuli, bobkový list, celé koření, kmín a špetku soli. Přivedeme k varu. Vaříme 15 - 20 minut. V malé mističce smícháme mouku, smetanu a vše naředíme trochou studené vody. Směs vlijeme do hrnce s polévkou přes sítko, zamícháme, přivedeme k varu a přidáme čerstvý kopr. Brambory očistíme, nakrájíme na kostičky, vsypeme do polévky a vaříme do změknutí. Dochutíme octem a solí a postupně do polévky za varu přidáváme 4 vejce. Pak stáhneme z ohně, vmícháme nasekaný čerstvý kopr a dochutíme pepřem. Necháme si větvičku kopru, uvaříme vajíčko natvrdo a každou porci ozdobíme. V letních dnech podáváme polévku netradičně, a to vychlazenou.

Ingredience

- **Brambory** - 200 g
- **Cibule volná** - 50 g
- **Vejce** - 250 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kmín celý** - 1 g
- **Houby čerstvé** - 300 g
- **Kopr** - 8 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 5 g
- **Nové koření celé 30 g** - 0.5 g
- **Bobkový list 5 g** - 5 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 0.5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.5 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 200 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 20 g
- **Podravka Natur koření pasta zeleninová 135 g** - 3 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

