

Kulajda z hlívy ústříčné

Počet porcí: 7

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Čerstvou hlívu očistíme, nakrájíme na proužky a vložíme do hrnce, který není náchylný k připalování. Přidáme 1 litr vody (nejlépe z vaření brambor) a po dobu cca 40 minut pozvolna vaříme, až hlíva změkne. Před ukončením varu přidáme nakrájené 3 brambory a vše dovaříme doměkka. Z másla a 2 lžic mouky připravíme světlou jíšku, kterou necháme vychladnout. 1/2 l mléka rozdělíme: cca 200 ml zamícháme do již vychladlé jíšky a vlijeme do uvařené hlívy. Zbylé mléko, zakysanou smetanu i 1 lžici hladké mouky metličkou prošleháme a vlijeme rovněž do směsi s hlívou. Krátce provaříme, dochutíme podravkou, mletým kmínem a sundáme z ohně. Pak zamícháme nasekaný kopr a dochutíme sladidlem Irbis Aspartam a octem.

Ingredience

- **Brambory** - 120 g
- **Kmín celý** - 3 g
- **Kopr** - 10 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 20 g
- **Sladidlo** - 3 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 40 g
- **Kysaná smetana 15%** 180 g - 500 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Podravka natur přísada do jídel** 150 g - 12 g
- **3,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 1 l** - 500 g
- **Jáhlová mouka hladká** 250 g - 45 g
- **Hlíva ústříčná** 150 g - 400 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

