

Poctivá kulajda



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 35min , Porce: 6

709 kalorií , **2 g** cukrů , **47 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: Baara

Odkaz: <https://srecepty.cz/poctiva-kulajda>

Příprava

Připravte jíšku. Rozpusťte máslo, přisypte hladkou mouku a orestujte do růžova. Zalejte vývarem, jakmile zavaří přidejte na kostičky nakrájené brambory a ochuťte solí a pepřem. Rozmíchejte do hladka.

Houby osmažte na másle dozlatova a přidejte do polévky. Vařte, dokud houby i brambory nezměkknou. Nakonec do polévky přidejte obě smetany, ocet a opět přiveďte k varu. Pokud je třeba, přidejte trochu cukru.

Polévku odstavte z plamene a přidejte do ní nasekaný kopr a již nevařte, ať kopr nezžhnědne.

Připravte tzv. ztracené vejce. V menším kastrůlku přiveďte k varu vodu a jakmile začne vařit, vlijte do ní ocet. Nesolte! Vajíčko vyklepněte do mističky. Vodou v rendlíku rychle zamíchejte, aby vznikl vír. Doprostřed víru vlijte jedno vajíčko. Vír se postará o to, aby bílek obalil žloutek. Jakmile je bílek pevný, odstavte rendlík z plamene a nechte vejce dojít. Stačí asi 2–3 minuty. Stejně pokračujte s dalšími vejci. Polévku servírujte se ztraceným vejcem.



Ingredience

- 1 l hovězího vývaru
- 3 ks brambor
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 100 ml zakysané smetany
- 3 lžíce hladké mouky
- 50 g másla
- 4 lžíce octa (dle chuti)
- 1 ks vejce na osobu
- cukr krupice dle chuti
- 1 svazek kopru
- 200 g hub (čerstvých nebo sušených)

Kategorie

Česká, Houby, Klasika, Polévka