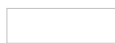


# Kulajda



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**379** kalorií , **1 g** cukrů , **15 g** tuků , **24 g** bílkovin

**Autor:** Martina Třetinová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kulajda>

## Příprava

Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na kostičky. Houby očistíme a nakrájíme na plátky. Cibuli si nakrájíme nadrobno a všechno dáme do hrnce, zalijeme vodou a přidáme kostku masoxu, kmín, sůl a vaříme, až jsou brambory měkké. Ve smetaně si rozkvedláme mouku, přilijeme do hrnce a povaříme. Přidáme jemně rozsekaný kopr. Rozklepneme si vejce a jedno po druhém vlíváme do polévky. Podle chuti přikyselíme polévku octem.

### ▫ Tip k receptu

Při dochucování octem dávejte pozor, aby se nám polévka nesrazila, proto raději ocet přidáváme po troškách až po odstavení z ohně.

## Ingredience

- 1,5 l vody
- 1 kostka masoxu
- 300 g žampionů nebo jiných hub
- 1 menší cibule
- kmín
- 500 ml zakysané smetany
- 5 středních brambor
- 30 g hladké mouky
- kopr
- sůl
- 2 vejce
- ocet

## Kategorie

Velikonoce, Obyčejný den, Česká, Jaro, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Polévka