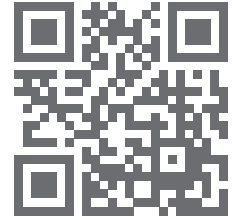


KULAJDA



OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL

Na kulajdu budete potrebovať (4 porcie):

2 veľké zemiaky, hrst sušených húb podľa chuti, 200 ml 30 % sladkej smotany, 1 vrchovatú lyžicu hladkej múky, 5 vajec, 2 lyžice kyslej smotany, čerstvo mleté čierne korenie, bobkový list a pár guličiek nového korenia, soľ, lyžicu masla, hrst kôpru, ocot podľa chuti

A TAKTO NA TO:

Do jedného litra studenej vody vhodíte hrst sušených húb (počas leta sa hodia samozrejme aj huby čerstvé). Tie môžete zvoliť podľa svojej chuti, my sme použili sušené hríby. Vývar z nich je silný a tmavý, preto sme z neho po pol hodine asi polovicu zliali (použijeme ho určite v najbližšom čase) a znovu sme doliali zvyšok vody. K hubám vhodíte na kocky nakrájané zemiaky. Poriadne osolíte, okoreňte, vhodíte bobkový list a nové korenie a varte dokým nebudú zemiaky mäkké.

Pripravte si zátrepku zo sladkej smotany, kyslej smotany a múky. Pridajte ju k hubám a zemiakom. Dochuťte octom podľa chuti. S octom opatrne, polievke dodáva kyslosť aj kyslá smotana, ak to preženiete, viete to zachrániť troškou cukru. Výsledok dochuťte soľou a korením. Na záver v polievke rozmiešajte jedno vajíčko a pridajte poriadnu hrst kôpru. Zvyšné vajíčka sú určené na servírovanie, jedno vajce na jednu osobu. Pripravte si ho podľa vlastnej chuti, na tvrdo, ako šesťminútové vajce alebo ako my - dali sme prednosť vajíčku na stratenom, resp. poširovanému vajíčku. Polievka by mala byť viac hustá ako riedka.

