Kulajda II

Janička Drejnarová

Ingredience

- brambory
- houby
- bobkový list
- nové koření
- sůl
- smetana
- mouka polohrubá
- vejce
- kopr
- ocet

Postup

Brambory nakrájené na kostičky uvaříme v osolené vodě s houbami, bobkovým listem a novým kořením. Když jsou napůl měkké, zahustíme polévku moukou rozšlehanou ve smetaně a povaříme aspoň 10 minut. Pak přidáme nakládaný kopr, zjemníme vajíčkem a podle chuti dokyselíme octem.

Zdroj: cilka.eu