



## Kulajda s houbami a koprem

### Ingredience

čerstvé houby: **150 g**

brambory: **2 ks**

smetana: **80 ml**

voda: **700 ml**

vejce: **2 ks**

hladká mouka: **1 KL**

sůl

pepř

kopr

ocet

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

**Houby důkladně očistíme, nakrájíme na menší kousky a společně s nakrájenými bramborami necháme vařit. Až budou brambory téměř doměkka, přidáme smetanu smíchanou se lžící mouky a povaříme ještě asi 10 minut. Nakonec přidáme kopr a krátce prohřejeme. Dochutíme solí, pepřem a octem. Kulajda s houbami...**

## Kulajda s houbami a koprem - recept

Houby důkladně očistíme, nakrájíme na menší kousky a společně s nakrájenými bramborami necháme vařit. Až budou brambory téměř doměkka, přidáme smetanu smíchanou se lžicí mouky a povaříme ještě asi 10 minut. Nakonec přidáme kopr a krátce prohřejeme. Dochutíme solí, pepřem a octem. Kulajda s houbami se podává s vejcem nahniličku nebo zastřeným vejcem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí