Polévka kulajda

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1 hrst	čerstvé nebo sušené houby
4 ks	brambor
1 a 1/2 l	vývar
1/2 lžička	kmín
4 lžička	nové koření
4 kulička	černý pepř
2 ks	bobkový list
100 ml	smetana ke šlehání
2 lžíce	hladká mouka
100 ml	zakysaná smetana
1 až 2 lžíce	čerstvý kopr nebo kopr v sladkokyselém nálevu
	sůl
3 ks	vejce
	vinný ocet

Postup přípravy

Čerstvé houby očistíme a nakrájíme na plátky. Máme-li houby sušené, nejprve je zalijeme horkou vodou a necháme asi 1/2 hodiny nasáknout. Čerstvé pokrájené či nasáklé sušené houby (i s vodou) vhodíme spolu s na kostičky pokrájenými bramborami do vývaru. Přisypeme kmín a přidáme veškeré celé koření (koření můžeme dát do cedníčku na čaj, abychom ho nemuseli po uvaření dlouho lovit). Vaříme asi 15 minut, dokud nejsou brambory i houby měkké. Koření vyndáme, ve smetaně ke šlehání rozkvedláme hladkou mouku a vlijeme ji do polévky. Chvíli ještě povaříme a stáhneme z ohně. Přidáme zakysanou smetanu a pokrájený kopr a sůl podle chuti. Nandáme na talíře, ozdobíme plátky natvrdo uvařeného vajíčka a ihned podáváme. Individuálně si můžeme každý ještě dochutit vinným octem.