

Kulajda I

Tv paprika

Ingredience

- máslo — 0,5
- mouka hladká
- mléko
- kyselé houby
- ocet
- kopr
- smetana
- vejce

Postup

Z másla a mouky usmažíme jíšku. Tu zalijeme vlažným mlékem a povaříme asi 10 minut. Kyselé houby scedíme, pokrájíme a přidáme do mléka. Vedle povaříme trochu octa s koprem a také vlijeme do polévky. Nakonec zjemníme smetanou a žloutkem.