

Polévka jihočeská kulajda z čerstvých hub

Radana Vítková

Ingredience

- 2 hrsti čerstvých hub
- 3 větší brambory
- 1 l vody nebo vývaru
- máslo — 100 g
- smetana ke šlehání — 250 ml
- Kelímek kysané smetany
- 2 lžíce mouky
- Sůl, špetka kmínu, pepř
- ocet — 1-2 lžíce
- vejce — 4
- Malý svazek kopru

Postup

Houby očistíme a nakrájíme na kostičky či plátky, brambory nakrájíme na kostičky. Z másla a mouky si připravíme světlou jíšku, tu zalijeme, za stálého míchání, vodou či vývarem, přidáme sůl, kmín, houby a brambory a vaříme pozvolna 30 minut. Pak přidáme nakrájený kopr, smetanu kysanou i sladkou, dochutíme octem a pepřem a buď do ní vejce zavaříme, aby zůstala pokud možno v celku, nebo ji přeléváme přes ztracená vejce, která si připravíme zvlášť.

Pro přípravu ztraceného vejce potřebujeme menší, vyšší hrnec, v němž přivedeme k varu vodu s trochou octa. Hlavně ji nesolíme! Jakmile se objeví u dna první bublinky, stáhneme teplotu na nejnižší stupeň. Lžící vytvoříme vír a do něho spustíme vejce předem rozklepnuté do misky (vždy připravujeme jedno). Když se obalí bílkem, dáme na střední var, vaříme zhruba 3 minuty a vyndáme lžící. Žloutek musí zůstat tekutý.