Pravá jihočeská kulajda

Kulajda je typická jihočeská polévka z hub, kopru a smetany. Naše prababičky ji připravovaly z domácího mléka, které se nestihlo spotřebovat a zkyslo. Dnes se do polévky používá zakysaná smetana. Receptů na kulajdu je mnoho, během let si každá rodina polévku upravila dle svého gusta. Někdo dává přednost klasické sladké smetaně před zakysanou, jiní nepřidávají kopr. Také houby se používají jak čerstvé, tak sušené nebo dokonce i nakládané. My vám přinášíme tradiční recept na tuto hustou, krémovou polévku a je na vás, jestli si ho také upravíte podle vaší chuti, nebo dáte přednost tomuto klasickému.

Ingredients

- 6 ks středně velkých brambor
- 1 kelímek zakysané smetany
- 1 hrnek čerstvých hub (hříbky, lišky, křemenáče…)
- 4 vejce
- 1-2 lžíce octa
- 3 kuličky nového koření
- 3 kuličky černého pepře
- 1 bobkový list
- kmín
- 2 lžíce hladké mouky

- Máslo
- Kopr
- Sůl

Directions

1. Houby očistíme a nakrájíme na plátky. V hrnci necháme rozpustit plátek másla, na kterém houby trochu osmahneme.
2. Přidáme syrové brambory nakrájené na kostičky, všechno koření, osolíme a zalijeme vodou a pozvolna vaříme. Vody nedáváme moc, pouze aby byly brambory potopené, polévka má být hustá, smetanová.
3. Když brambory změknou, tak vyndáme koření, přidáme zakysanou smetanu s rozkvedlanou moukou a krátce provaříme.
4. Polévku dochutíme octem, dosolíme a přidáme nasekaný kopr. Pokud máme sušený kopr, můžeme ještě minutku povařit, aby se uvolnila chuť.
5. Nakonec si připravíme ztracená vejce. Do sběračky rozklepneme čerstvé vajíčko a opatrně ho vlijeme do většího hrnce, ve kterém se mírně vaří 1,5 l vody s cca 1 dcl octa. Zmírníme plamen na minimum a vaříme 3 – 4 minuty. Poté vajíčko vyndáme a vložíme ho do připravené studené vody, aby se zatáhlo.
6. Správně uvařené ztracené vejce na kulajdu má mít měkký tekutý žloutek. Vejce vkládáme do polévky až při servírování přímo na talíř a zdobíme ho snítkou kopru.