

Mléčná kulajda s houbami

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Oloupané brambory nakrájíme na čtvrtky a dáme vařit do osolené vody s kmínem, novým kořením a bobkovým listem. Přidáme očištěné a nakrájené houby. Až se brambory uvaří, zavaříme do polévky mléko, ve kterém jsme rozmíchali trošku hladké mouky. Dále vložíme vejce a jemně zamícháme. Dochutíme octem a sekaným koprem.

Ingredience

- **Brambory** - 150 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Kmín celý** - 1 g
- **Houby čerstvé** - 50 g
- **Kopr** - 5 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 5 g
- **Nové koření celé 30 g** - 5 g
- **Jihočeské mléko trvanlivé polotučné 1,5% 1 l** - 300 g
- **Bobkový list 5 g** - 4 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 10 g
- **Vejce** - 40 g

