

č. 2

Polévka kulajda

10 porcí

Ingredience:

6 větších brambor

hrst sušených hub

250 ml smetany

sůl

bobkový list

mouka na zahustění

ocet

kopr

vejce

Postup přípravy:

Brambory oloupeme, nakrájíme na kostičky, houby namočíme, po změknutí nakrájíme na menší kousky, povaříme v osolené vodě s bobkovým listem, zahustíme 250 ml smetany s rozmíchanou moukou, povaříme, ochutíme octem a koprem, nakonec přidáme vejce



č. 2

Chlupatý bramborový knedlík, uzená plec, dušené zelí

10 porcí

Ingredience:

1,25 kg syrových brambor
0,5 kg vařených oloupaných brambor
1 vejce
300-500g hrubé mouky
sůl

Postup přípravy:

Asi 1,25 kg očištěných syrových brambor nastrouháme a vymačkáme přebytečnou vodu. 0,5 kg vařených oloupaných brambor nastrouháme, smícháme, osolíme, přidáme 1 vejce a hrubou mouku dle potřeby - asi 300-500g, promícháme, tvoříme malé knedlíčky, které zaváříme do osolené vody. Vaříme zvolna asi 10 minut - musí vyplavat nahoru

Podáváme s kysaným podušeným zelím a plátkem uzené plece

