

# Kulajda

## Potrebuje

- - 250 g čerstvých húb,
- - 1/2 lyžičky rasce,
- - 600 g zemiakov
- - 4 dl smotany,
- - 1 lyžicu masla
- - 2 lyžičky kryštálového cukru
- - 6 natvrdo uvarených vajec
- - citrón
- - 120 g Karička
- - kôpor

## Postup

Huby uvaríme v osolenej vode, do ktorej sme pridali rascu. Zemiaky pokrájané na kocky uvaríme v osolenej vode. K uvareným zemiakom pridáme smotanu a Karičku. Za stáleho miešania privedieme do varu. Pridáme citrónovú šťavu, cukor a maslo. Podľa chuti osolíme, pridáme 1 lyžicu pokrájaného kôpru a odstavíme z ohňa. Podávame s pokrájaným vareným vajcom.

---

Tento recept nám posielal: Nikola z Partizánskeho  
náročnosť: Nízka  
čas: 45 minút  
porcie: 5  
bezlepkový recept: Áno