Kulajda mojí maminky

https://varimesmarcelou.cz/polevky/kulajda-moji-maminky.html

Kulajda mojí maminky je další z mnoha vzpomínek na dětství. Většinou ji připravovala ze sušených hub. Jenom tehdy mi v ní dost vadil kopr. Dnes mám ale kopr velmi ráda pro jeho nádhernou vůni a kulajdu připravuji tak, jak se patří s koprem i se ztraceným vejcem.

Na přípravu 4-6 porcí polévky kulajdy budeme potřebovat

- 35 g sádla (asi 1 polévková lžíce)
- 25 g uzeného špeku, nakrájeného na drobné kostičky
- 1 kávovou lžičku kmínu
- ½ bobkového listu
- 70 g cibule, nakrájené na kostičky (asi 2 střední cibule)
- 50 g hladké mouky
- 1,5 litru studeného zeleninového vývaru (lze použít i vodu)
- 350-400 g oloupaných brambor, rozkrájených na malé kostičky o hraně 1 cm
- 100-200 g čerstvých hub (lze i více) nebo hrst sušených hub
- 1 kelímek smetany na šlehání
- 1 čajovou lžičku soli + na dochucení
- Hrst nasekaného čerstvého kopru
- Mletý černý pepř
- 1 polévkou lžíci octa
- 1 rovnou čajovou lžičku krupicového cukru
- Ztracené vejce na každou porci polévky

Postup přípravy kulajdy mojí maminky

Do hrnce na vaření polévky vložíme sádlo, nakrájený špek a nakrájenou cibuli. Pokud vám zbyla tvrdá kůže ze špeku, klidně ji vhoďte do hrnce k ostatním surovinám. Přidáme ještě polovinu bobkového listu, kávovou lžičku kmínu a začneme zahřívat.

Cibuli v hrnci na špeku osmažíme za občasného promíchávání do zlatova. Zasypeme ji připravenou odváženou hladkou moukou a metlou umícháme světle hnědou jíšku.



Cibulová jíška
Zdroj:Marcela Hackerová

Jíšku zalijeme 1,5 litrem studeného zeleninového vývaru nebo vody a metlou vše prošleháme, až jíška splyne s vývarem.

Vždy dávám přednost vývaru před vodou. Chuť vývaru nenahradíte.

Nyní do polévky přidáme kostičky brambor, sůl a nakrájené houby. Já jsem použila zamražené lišky, které jsem si v létě přivezla ze Šumavy.

Použijeme-li houby sušené, namočíme je nejprve do studené vody (stačí 1 dl a 10 minut) a pak je i s vodou přidáme do polévky.



Brambory a lišky
Zdroj:Marcela Hackerová

Polévku povaříme přibližně 20 minut. Brambory i houby musí být měkké.

Ve finále přilijeme do polévky připravenou smetanu a vše důkladně promícháme. Necháme přejít varem a polévku odstavíme.

TIP: Někdy místo šlehačky použiju zakysanou smetanu. Aby se mi v polévce nesrazila, přendám celý obsah kelímku do misky, těsně před podáváním k ní přiliju naběračku vařící vody a metlou vše prošlehám, až se obě tekutiny spojí. Pak vše přeliju do polévky. Je to jednoduché, účinné a bez sražených hrudek.

Nyní začneme s chutí polévky trochu kouzlit. Nejprve přidáme čerstvě nasekaný kopr, mlýnkem s černým pepřem několikrát otočíme. Já do tohoto množství polévky přidávám jen 1 polévkovou lžíci octa a také pouze 1 čajovou lžičku krupicového cukru (asi 5 g). Kdybych přidala více cukru, přišlo by mi, že nedělám kulajdu, ale koprovku. Je to alchymie.

Polévku promícháme a ochutnáme. Já většinou ještě dochucuji solí, protože část soli z polévky odčerpaly brambory.



Kulajda mojí maminky
Zdroj:Marcela Hackerová

Maminka kulajdu podávala s miskou uvařených vajíček a každý si vzal dle své chuti. Já jsem většinou vajíčka vynechala. Nyní mám ráda kulajdu se ztraceným vajíčkem.

Nebojte se připravit si ztracené vajíčko, není to nic složitého!

Nedělám z toho žádnou vědu. Do kastrůlku naliju vodu (asi 3/4 litru), kterou osolím a přiliju k ní ½ dl octa. Když dosáhne přibližně 90 °C, rozklepnu vajíčko do naběračky. V kastrůlku udělám lžící vír a naběračku s vajíčkem do vody opatrně ponořím. Vajíčko je stále v naběračce, asi po dobu 3 minut. Pak naběračku vyjmu a lžící vajíčko vyndám a přidám do talíře s kulajdou.

POZOR: Vajíčka na přípravu ztracených (či zastřených nebo pošírovaných) musí být čerstvá, kdy bílek po rozklepnutí drží tvar. Pokud použijeme vajíčka starší, bílek bude tekoucí a s vajíčkem už nic nesvedeme, hodit se bude leda „do vajíček míchaných".