



Ovesná kulajda

veganský

Středně obtížné

35 minut

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

Ingredience

1 000 ml ovesného nápoje
50 g sušených hub
2 brambory
1 cibule
4 lžíce oleje
2 lžíce jablečného octa
1 lžíce kukuřičného škrobu
1 lžička mletého kmínu
podle chuti cukr
podle chuti sůl
1 kostka bujonu
2 bobkové listy
hrst čerstvého kopru
4 kuličky nového koření
4 kuličky pepře

Jak na to?

1. Sušené houby namočte alespoň na hodinu.
2. Nakrájenou cibuli osmahněte dozlatova, zalijte 0,5 litrem vody, přidejte sůl, koření, pokrájené brambory, houby a vařte do změknutí.
3. Přilijte Oatly, povařte, přidejte ocet a Würzl, dochuťte do skadkokysela. Zahustěte kukuřičným škrobem rozmíchaným v trošce vlažné vody.
4. Před podáváním vyjměte koření a přisypte sekaný kopr. Polévku ještě můžete zjemnit ovesnou smetanou.