



Ovesná kulajda

vegetariánský

Snadné

35 minut

Pro 4 osoby



Ingredience

4 větší brambory
hrnek sušených hub
1 cibule
800 ml ovesného nápoje
2 lžíce jablečného octa
2 lžíce ovesných vloček
1 l lžička himálajské soli
0,5 lžičky drceného kmínu
cukr dle chuti
1 kostka biobujonu
2 bobkové listy
5 kuliček nového koření
5 kuliček celého pepře
2 lžíce ghí
4 čerstvá biovejce
4 lžíce octa na přípravu vajec
hrst kopru

Jak na to?

1. Sušené houby na hodinu namočte.
2. Nakrájenou cibuli osmahněte dozlatova, zalijte 0,5 litrem vody, přidejte sůl, bujon, koření, pokrájené brambory, houby, vločky a vařte do změknutí.
3. Připravte ztracená vejce: do kastrolu dejte asi 10 cm vysokou vrstvu vody, přiveďte těsně pod bod varu a vlijte 4 lžíce octa. Vajíčko vyklepněte do děrované naběračky a zbavte tak nejtekutější části bílku. Z naběračky vejce opatrně vyklopte do vody a nechte uzavřít. Nechte pošírovat asi 3 až 4 minuty podle velikosti vejce. Vylovte děravou naběračkou a osušte na papírovém ubrousku. Opakujte s ostatními vejci.
4. Před podáváním vyjměte koření. Každou porci doplňte vejcem a ozdobte koprem.