



## Ovesná kulajda

vegetariánský

Snadné

35 minut

Pro 4 osoby



### Ingredience

větší brambory  
hrnek sušených hub  
cibule  
800 ml ovesného nápoje  
lžíce jablečného octa  
lžíce ovesných vloček  
lžička himálajské soli  
lžičky drceného kmínu  
cukr dle chuti  
kostka biobujonu  
bobkové listy  
kuliček nového koření  
kuliček celého pepře  
lžíce ghí  
čerstvá biovejce  
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. Nakrájenou cibuli osmahněte dozlatova, zalijte 0,5 litrem vody, přidejte sůl, bujon, koření, pokrájené brambory, houby, vločky a vařte do změknutí.
4. 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.
5. Před podáváním vyjměte koření. Každou porci doplňte vejcem a ozdobte koprem.