Kulajda

50 g (rostlinného) másla nebo oleje
50 g hladké mouky
1,5 l vody nebo vývaru
asi 200 g brambor oloupaných a nakrájených na kostičky
(50 až 100 g slaniny pokrájené na kostičky,
pro vegany lze nahradit uzeným tofu pokrájeným také na malé kostičky)
1 menší nadrobno pokrájená cibulka
hrst čerstvého pokrájeného kopru nebo odpovídající množství mraženého
1/4 l mléka nebo smetany (rostlinné alternativy)
sůl, pepř, ocet (nebo nálev na nakládání zeleniny)
hrst sušených hub předem namočených nebo dvě hrsti čerstvých, např. žampionů nakrájených na plátky

Z másla a mouky usmažíme světlou jíšku a postupně po částech přiléváme studenou vodu a pečlivě rozmícháváme metličkou případné hrudky. Dolijeme zbytek vody, přidáme mléko, brambory, houby, sůl, pepř a vaříme, dokud brambory nejsou měkké. Pozor! Polévku je potřeba průběžně míchat, protože má tendenci se přichytávat. Vedle si na pánvi na trošce oleje opečeme cibulku a slaninu či tofu, po orestování směs vsypeme do základu polévky. Před dovařením přidáme kopr, necháme vše probublat, ochutnáme a podle svých preferencí dochutíme.