Krémová polévka se sýrem Lipánek a sýrovým chipsem

30 minut náročnost ●●○○

Polévka, která zasytí i bez hlavního chodu. Základ z kuřecího vývaru zjemněný smetanou a Jihočeským máslem k dokonalosti dovede sýr od Lipánka.



Ingredience

- 1 l kuřecího vývaru
- 2 stroužky česneku
- 3 brambory
- 100 g sýru Lipánek + 100 g na sýrový chips
- 250 ml Jihočeské smetany
- 1/2 cibule
- špetka majoránky
- 50 g Jihočeského másla

Návod na přípravu:

Cibuli nakrájíme nadrobno a opečeme v hrnci na másle. Přidáme jeden česnek nakrájený na kolečka, brambory nakrájené na kostičky, zalijeme kuřecím vývarem a Jihočeskou smetanou. Lehce osolíme a vaříme do měkka. Poté polévku rozmixujeme dohladka. Přidáme nastrouhaný sýr Lipánek a ještě chvíli povaříme. Dochutíme prolisovaným česnekem a majoránkou.
Na sýrové chipsy nastrouháme sýr Lipánek najemno. Předehřejeme troubu a na pečicí papír uděláme pár sýrových hromádek, které pečeme cca 7 minut.