Žampionová polévka s Jihočeskou nivou Premium

60 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (6 porcí)

- 400 g žampionů
- 1 cibule
- 1 stroužek česneku
- 2 střední brambory
- špetka muškátového oříšku
- 2 bobkové listy
- 2 lžíce Jihočeského másla
- 700 ml vývaru nebo vody
- 150 ml Jihočeské čerstvé smetany
- sůl, pepř
- 100 g Jihočeské nivy Premium

Návod na přípravu:

Žampiony očistíme a nakrájíme na plátky. Brambory oloupeme a nastrouháme nahrubo.

V hrnci na másle osmažíme nakrájenou cibuli. Když cibule zesklovatí, přidáme žampiony a restujeme je asi 5 minut. Na poslední minutku přidáme i prolisovaný česnek. Vše zalijeme vývarem, přidáme brambory, bobkový list a lehce osolíme (budeme přidávat ještě Jihočeskou nivu Premium, která je slaná, tak solíme méně).

Vaříme asi 25 minut, poté přidáme smetanu, muškátový oříšek, půlku nastrouhané Jihočeské nivy Premium a minutku provaříme. Poté vyndáme oba bobkové listy a polévku rozmixujeme do hladka. Dochutíme solí a pepřem.

Při podávání můžeme polévku ozdobit restovanými žampiony a zbylou Jihočeskou nivou Premium.

Autorkou a fotografkou receptu je Michaela Poláková