

Brokolicová polévka s taveným sýrem Lipánek

🕒 30 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (5 porcí)

- 1 brokolice
- 1 cibule
- 1 lžíce Jihočeského másla
- 1 lžíce oleje
- 1 velká brambora
- 2 stroužky česneku
- 1,5 l zeleninového vývaru
- 200 ml čerstvé Jihočeské smetany
- 3 trojúhelníčky taveného sýru Lipánek
- sůl
- pepř



Návod na přípravu:

Na Jihočeském máse a oleji zpěníme najemno nakrájenou cibuli a česnek. Zalijeme vývarem a vhodíme na malé kousky pokrájenou bramboru a brokolici. Osolíme, opeříme a vaříme cca 20 minut do změknutí. Přidáme tavený sýr Lipánek, čerstvou Jihočeskou smetanu, a ještě chvíli povaříme.