Studený bramborový krém s Jihočeským syrečkem



30 minut náročnost ●○○○

Ingredience

- 1 balení Jihočeského syrečku
- 6 brambor
- 1 cibule
- 1 pórek
- 2 stroužky česneku
- 3 bobkové listy
- 2 litry zeleninového vývaru
- 200 ml čerstvé Jihočeské smetany ke šlehání
- sůl
- pepř
- 2 špetky muškátového oříšku
- 1 lžička uzené papriky
- 1 lžička sušeného česneku
- špetka mletého kmínu
- 6 lžic olivového oleje
- 2 lžíce Jihočeského másla
- 1 hrst pažitky

Návod na přípravu:

Oloupané a nakrájené brambory, cibuli, pórek a česnek restujeme v hrnci s Jihočeským máslem a se 4 lžícemi olivového oleje. Přilijeme zeleninový vývar, přidáme bobkový list, muškátový oříšek a vaříme do změknutí brambor. Jihočeský syreček nakrájíme na menší kostičky a smícháme se zbylým olivovým olejem, paprikou, kmínem, sušeným česnekem a najemno nakrájenou pažitkou. Do polévky nalijeme čerstvou Jihočeskou smetanu, vyndáme bobkový list, ochutíme solí, pepřem a rozmixujeme do hladka. Hotový krém necháme vychladnout a můžeme servírovat s ochuceným Jihočeským syrečkem.