Krémová papriková polévka s Goudou

1 hodina

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 1 balení sýru Sýrařův výběr Gouda bílá
- 2 červené papriky
- 2 žluté papriky
- 2 střední brambory
- 1 větší cibule
- 1 lžíce mleté sladké papriky
- 1 l zeleninového nebo kuřecího vývaru
- pár bobkových listů
- 150 ml čerstvé Jihočeské smetany ke šlehání
- pažitka na ozdobu
- sůl
- pepř
- 1 lžička citronové šťávy
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 lžička Jihočeského másla
- bageta na krutony

Návod na přípravu:

Papriky nakrájíme na větší kusy, menší část na tenké proužky – ty dáme stranou na ozdobu. Cibuli nakrájenou na měsíčky orestujeme na olivovém oleji spolu s paprikou. Přidáme Jihočeské máslo a mletou papriku, krátce restujeme, a poté vše zalijeme vývarem. Přidáme bobkové listy a oloupané brambory nakrájené na kostky. Vaříme, dokud brambory nezměknou. Přidáme čtyři plátky Goudy a necháme je v polévce rozpustit. Vyjmeme bobkové listy a polévku rozmixujeme dohladka. Přilijeme čerstvou Jihočeskou smetanu a dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Proužky papriky orestujeme na pánvi dozlatova. Bagetu nakrájíme na plátky, položíme na ně plátky sýru Gouda a zapečeme v troubě. Polévku podáváme ozdobenou restovanou paprikou, pažitkou a sýrovými krutonky.