Bramborová krémová polévka s Jihočeským Lipnem



25 minut náročnost ●○○○

Ingredience (4 porce)

- 4 větší brambory
- 1 malá cibule
- 1 lžíce Jihočeského másla
- 1 litr zeleninového nebo kuřecího vývaru
- 150 g Jihočeského Lipna
- sůl a pepř
- špetka majoránky
- hrst petrželky

Návod na přípravu:

Na Jihočeském másle zesklovatíme nasekanou cibuli a přidáme na kostky nakrájené brambory. Zalijeme vývarem a vaříme doměkka. Vmícháme Jihočeské Lipno a necháme ho rozpustit. Polévku rozmixujeme dohladka, dochutíme solí, pepřem a majoránkou a posypeme petrželkou. Podáváme s pečivem.