

Krémová ředkvičková polévka s Jihočeským cottage

🕒 35 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (4 porce)

- 1 lžíce Jihočeského másla
- 1 šalotka
- 800 ml zeleninového vývaru
- 4 střední brambory
- 2 svazky ředkviček
- 1 stroužek česneku
- 200 ml čerstvé Jihočeské smetany
- 200 g Jihočeského cottage
- čerstvé bylinky (petržel, pažitka nebo kopr)
- sůl
- čerstvě mletý pepř



Návod na přípravu:

Na Jihočeském máse zpěníme najemno pokrájenou šalotku, přilijeme zeleninový vývar a jakmile začne vřít, přidáme na větší kusy nakrájené brambory a vaříme, dokud nezměknou. Uvařené brambory vyjmeme a společně s částí ředkviček, stroužkem česneku, solí a pepřem rozmixujeme do hladkého pyré. Do hrnce vrátíme pyré, přidáme zbývající na plátky nakrájené ředkvičky, přilijeme čerstvou Jihočeskou smetanu a krátce povaříme do změknutí ředkviček. Odstavíme z plotny a vmícháme Jihočeský cottage tak, aby se polévka hezky spojila, ale cottage neztratil svou strukturu. Polévku dochutíme solí a pepřem a podáváme posypanou nasekanými čerstvými bylinkami.