Pórková polévka s Jihočeským Lipnem a bramborami

40 minut náročnost ●○○○

Ingredience (4 porce)

- 1/2 balení Jihočeského Lipna
- 2 pórky
- 3 větší brambory
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 litr zeleninového vývaru nebo vody
- pár snítek tymiánu
- 3 bobkové listy
- 100 ml čerstvé Jihočeské smetany ke šlehání
- šťáva z 1/2 citronu
- olivový olej
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Pórek důkladně omyjeme a nakrájíme na silnější kolečka. Přibližně 10 koleček si odložíme stranou na ozdobu. Brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky, cibuli na tenké plátky. V hrnci rozehřejeme olivový olej a nejprve na něm přibližně 5 minut restujeme cibuli. Poté přidáme pórek, brambory, česnek a tymián a společně restujeme dalších 5 minut. Zeleninu zalijeme zeleninovým vývarem nebo vodou, přidáme bobkové listy a citronovou šťávu a vaříme přibližně 20 minut. Poté vyjmeme tymián a bobkové listy a stranou si odložíme asi 2 lžíce uvařených brambor. Jakmile je zelenina měkká, přidáme čerstvou Jihočeskou smetanu ke šlehání a Jihočeské Lipno a vše rozmixujeme dohladka. Pokud je polévka příliš hustá, zředíme ji trochou vývaru nebo vody. Nakonec dochutíme solí a pepřem. Odložená kolečka pórku opečeme na olivovém oleji dozlatova. Do hotové polévky vrátíme kousky uvařených brambor a při servírování ji ozdobíme opečeným pórkem.