

Bramborová polévka s Jihočeskou nivou

🕒 45 minut

náročnost ●●○○

Bramborová polévka s Jihočeskou nivou, ta zahřeje.



Ingredience

- 400 g brambor
- 100 g Jihočeské nivy 60 %
- 2 lžíce Jihočeského másla
- 1 petržel
- 2 mrkve
- 1 pórek
- 4 řapíky celeru
- 1 l kuřecího vývaru
- 1/4 svazku naťové petrželky
- sůl, pepř

Návod na přípravu:

Brambory oloupeme, očistíme zeleninu a vše nakrájíme na kousky.

V hrnci rozpustíme máslo, přidáme nakrájenou zeleninu a osmahneme.

Přilijeme horký vývar, osolíme, opeříme a cca 20 minut povaříme.

Přidáme nakrájený řapíkatý celer a ještě 5 minut provaříme.

Poté polévku odstavíme, přidáme jemně nasekanou petrželku a nastrouhanou Jihočeskou nivu.

Můžeme podávat s opraženou houskou a ozdobit strouhaným sýrem.