

Brynzová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 500 g
- brynza 250 g
- šlehačka 200 g
- zsakysaná smetana 100 g
- vepřové sádlo 50 g
- mletá sladká paprika 1 lžíce
- nové koření 3 kulička
- česnek 3 stroužek
- cibule 2 ks
- bobkový list 1 ks
- vývar 1 l
- rohlík 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky
2. V hrnci na části rozehrátého sádla orestujeme oloupané na drobno nakrájené cibule, přidáme větší část nakrájených brambor (zbylé dáme stranou), kmín, bobkový list a chvíli vše restujeme, pak poprášíme mletou paprikou, krátce osmahneme a podlijeme vývarem
3. Kuličky nového koření i černého pepře a oloupané stroužky česneku zavážeme do gázy, přidáme do základu na polévku a vše vaříme tak dlouho, dokud brambory nezměkknou
4. Pak koření s česnekem vyjmeme, základ rozmixujeme tyčkovým mixérem, přilijeme brynzou rozmíchanou ve šlehačce a kysané smetaně, podle potřeby dochutíme solí a krátce povaříme, nakonec přidáme zbylé brambory osmažené doměkka v pánvi na zbylém rozehrátém sádle

5. Na krutony rohlíky nakrájené na kostičky upečeme dozlatova v troubě vyhřáté na 180 °C a servírujeme s polévkou.