Krémová bramborová polévka s bylinkami

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

600 g	brambory
1 ks	menší cibule
2 stroužky	česnek
800 ml	zeleninový vývar
150 ml	smetana ke šlehání (33 %)
2 lžíce	máslo
1 lžička	sušená majoránka
špetka	muškátový oříšek
podle chuti	sůl a mletý pepř
na ozdobení	čerstvá majoránka nebo petrželka
špetka	chilli vločky
	opečený chléb k podávání

Postup přípravy

Brambory oloupeme a nakrájíme na menší kostky. Cibuli a česnek nasekáme nadrobno. V hrnci rozehřejeme máslo, přidáme cibuli a necháme ji zesklovatět. Poté přidáme česnek a krátce orestujeme, aby se rozvoněl. Přisypeme nakrájené brambory, promícháme s cibulkou a zalijeme zeleninovým vývarem. Přidáme majoránku, sůl, pepř a špetku muškátového oříšku. Vaříme přibližně 15 až 20 minut, dokud brambory zcela nezměknou. Polévku opatrně rozmixujeme tyčovým mixérem dohladka, ale nemixujeme zbytečně dlouho, aby nezískala lepkavou konzistenci. Přilijeme smetanu, promícháme a na mírném ohni krátce prohřejeme. Pokud je polévka příliš hustá, zředíme ji trochou vývaru. Podle potřeby dochutíme solí a pepřem. Hotovou polévku rozlijeme do misek, ozdobíme čerstvými bylinkami a podle chuti posypeme špetkou chilli vloček. Podáváme s opečeným chlebem.

Náš tip: *Chceme-li polévce dodat ještě zajímavější chuť, přidáme k bramborám při vaření malý kousek celeru nebo jednu menší petržel.*