



Frankfurtská polévka

Ingredience

frankfurtské párky - nožičky: **2 ks**

menší brambory: **2 ks**

cibule: **1 ks**

mléko: **50 ml**

hladká mouka: **1 PL**

olej: **2 PL**

mletá paprika: **1 KL**

sůl

pepř

vývar

pažitka

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Na oleji orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme hladkou mouku a uděláme jíšku. Zalijeme horkým vývarem (na 1 porci asi 300 ml), promícháme, přivedeme k varu a vaříme asi 15 minut. Přidáme nakrájené brambory, mletou papriku a vaříme 10 minut, dále přisypeme na kolečka nakrájené párky a...

Frankfurtská polévka - recept

Na oleji orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme hladkou mouku a uděláme jíšku. Zalijeme horkým vývarem (na 1 porci asi 300 ml), promícháme, přivedeme k varu a vaříme asi **15 minut**. Přidáme nakrájené brambory, mletou papriku a vaříme **10 minut**, dále přisypeme na kolečka nakrájené párky a vaříme tak dlouho, dokud nejsou brambory měkké. Polévku podle chuti osolíme, opepříme a zjemníme trochou mléka. Už jen krátce provaříme a posypeme pažitkou.

Frankfurtská polévka se podává s čerstvým pečivem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí