

# Frankfurtská jemná polévka

Polévka

(vytvořil\*a Lázňa)

snadné

<b>název</b>	<b>množství (na 7.0 porcí)</b>	
Mouka - hladká	70 gramy	
Sádlo	30 gramy	2 lžíce
párek	5 kusy	nožiček
Brambory [kus]	3 kusy	
Masox	1 kusy	kostka
Cibule [kus]	1 kusy	
Koření - pepř černý		
Česnek [stroužek]		
Koření - paprika sladká, mletá [čajové lžičky]	3 čajové lžičky	
Sůl		

## návod k přípravě

Na sádle restujeme do zlatova najemno nakrájenou cibuli, přidáme hladkou mouku a osmažíme ji.

Hrncem poté odstavíme z přímého ohně a vmícháme sladkou papriku. Vzniklou červenou zasmažku zalijeme vodou, cca 1,5–2 litry a přidáme kostku masoxu. Nyní za občasného míchání provařujeme poctivě 30 minut.

Mezitím nakrájíme brambory na malé kostičky a párky na tenká kolečka. Po 30 minutách provaření vložíme brambory do polévky a opět poctivě provaříme na mírném ohni 30 minut.

Poté přidáme pokrájené frankfurtské párky a opět poctivě provaříme 30 minut.

Na závěr polévku dochutíme utřeným česnekem, pepřem a solí.

## úkoly

recept nemá úkoly