



Frankfurtská jemná polévka

Polévka

(vytvořil*a Lázňa)

snadné

název		množství (na 7 porcí)	
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.

Hrnci poté odstavíme z přímého ohně a vmícháme sladkou papriku. Vzniklou červenou zásmazku 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