

# Frankfurtská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: adminrecepty



## Suroviny

**Porce:** 4

- Párky 150 g
- Cibule 1 ks
- Sádlo 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Sladká paprika mletá 1 lžíce
- Masox 1 kostka
- Brambory 300 g
- Kmín drcený 1 špetka
- Sůl 2 špetka
- Peprň černý mletý 1 špetka
- Hladká mouka 1 lžíce

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## **Postup:**

Párky rozkrojíme podélně napůl a nakrájíme na plátky. Cibuli nakrájíme nadrobno a na sádle ji zpěníme dozlatova, osmahneme párky, přidáme 2 stroužky prolisovaného česneku, zaprášíme sladkou paprikou, mírně orestujeme, zalijeme vývarem z kostky masoxu a vody, přidáme oloupané a pokrájené brambory, ochutíme solí, kmínem a pepřem a povaříme až brambory změknou. Pár minut před dovařením zahustíme hladkou moukou rozmíchanou v trošce vody a vše ještě pár minut povaříme, abychom provařili mouku.

Podávat můžeme samostatně nebo s pečivem.