

Frankfurtská polévka 2

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sádlo 1 lžíce
- mletá sladká paprika 1 lžíce
- brambory 5 ks
- párek 100 g
- česnek 3 stroužek
- cibule 1 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Německo

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli, česnek a brambory oloupeme a nakrájíme.

Na sádle zpěníme cibuli, zasypeme moukou a sladkou papriku, uděláme jíšku, kterou naředíme vodou.

Přidáme brambory, česnek, sůl, pepř a společně vaříme, dokud nejsou brambory skoro měkké. Pak přidáme párek nakrájený na kolečka a dovaříme.

Frankfurtskou polévku podáváme s chlebem.