

Rychlá frankfurtská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- česnek 1 lžíce
- cibule 1 ks
- vepřový vývar 2 l
- hladká mouka 5 lžíce
- mletá sladká paprika 2 lžička
- jemný párek 200 g
- slanina 30 g
- brambory 300 g
- sádlo nebo olej 70 g
- **podle chuti**
- polévkové koření 1 ks
- sůl 1 ks
- zelená petrželka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Německo

Počet porcí: 10

Postup:

Na části tuku osmahneme nadrobno krájenou cibuli, kterou zasypeme prosátou moukou. Uděláme světlou jíšku, do které zamícháme mletou sladkou papriku a mletý pepř. Jíšku za stálého míchání metlou zalijeme částí prochládlého vývaru a za občasného promíchání metlou polévku zvolna vaříme asi 20 minut.

Brambory očistíme, opláchneme a nakrájíme na menší kostky. Zalijeme je zbylým vývarem a částečně uvaříme. Brambory musí být do poloměkka. Uvařené brambory včetně vývaru, ve kterém se vařily, vlijeme do polévky. Přidáme česnek utřený se solí, párky nakrájené na stejná kolečka, a znovu provaříme. Do hotové polévky přidáme rozpuštěnou na kostičky krájenou slaninu. Frankfurtskou polévku ochutíme polévkovým kořením, popřípadě ještě osolíme. Petrželku nakrájíme až před podáváním a ozdobíme s ní polévku.

Rychlou frankfurtskou polévku podáváme teplou.