Frankfurtská polévka

Kategorie: Polévky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- máslo 30 g
- mouka hladká 30 g
- vývar masový 1.5 l
- mléko 1 ks
- pepř mletý 1 ks
- párky 200 g
- sůl 1 ks
- cibule 1 ks
- paprika mletá 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z masa, vody a kořenové zeleniny uvaříme vývar, můžete nahradit kostkou bujónu. Na másla zpěníme cibulku, zaprášíme moukou a připravíme světlou jíšku, odstavíme z plotny zasypeme paprikou a zalijeme vývarem. Necháme vařit asi 30 minut a dochutíme. Zalijeme mlékem a potom přecedíme přes sítko. Jako vložku dáme na kolečka nakrájené párky.