

Frankfurtská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Olej 4 lžíce
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 3 lžíce
- Mletá paprika sladká 1.5 lžička
- Kostka masoxu 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Frankfurtské párky 100 g
- Menší brambora 1 ks
- Mléko 60 ml
- Majoránka 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

V hrnci zahřejeme olej, přisypeme nadrobno pokrájenou cibuli a osmažíme do změknutí. Zасыpeme moukou a za stálého míchání upražíme jíšku. Odstavíme a vmícháme papriku. Zalijeme studenou vodou (cca 1,2 l) a dobře rozmícháme. Osolíme, opepříme, přidáme masox, na kostičky pokrájenou bramboru a přivedeme k varu. Pomalu vaříme do změknutí brambor. Až jsou brambory měkké, přidáme na kolečka nakrájené párky, špetku majoránky, mléko a ještě pár minut povaříme.