

Frankfurtská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Cibule 1 ks
- Bujón 1 kostka
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Mletá sladká paprika 1 špetka
- Párky 2 ks
- Jíška světlá 1 špetka
- Brambory 3 ks
- Petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na oleji osmahneme cibuli, přidáme na kolečka pokrájené párky a chvíli osmahneme, zasypeme sladkou paprikou a zalijeme horkou vodou, přidáme masox, sůl, pepř a vaříme. Po chvilce přidáme na kostičky pokrájené brambory a necháme povařit. Ke konci zahustíme jíškou a ještě povaříme. Na

talíři můžeme posypat nakrájenou petrželkou.