

Frankfurtská polévka

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

| | |
|-----------|---------------------------|
| 2 ks | větší brambor |
| 3 ks | kvalitní párek |
| 2 lžíce | sladká mletá paprika |
| 3 lžíce | sádlo |
| | hladká mouka |
| 1 a 1/2 l | vývar |
| | mléko nebo sladká smetana |
| | sůl |
| | pepř |
| 1 ks | větší cibule |
| | petrželka na ozdobu |
| 1 ks | chilli paprička |



Postup přípravy

Na sádle osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli ke které přidáme na kostičky nakrájené brambory a nakrájené párky. Zасыпeme moukou a sladkou červenou paprikou a zprudka osmažíme. Dejte si pozor, aby vám paprika nezhořkla. Zalijeme vývarem a vaříme dokud nejsou brambory hotové. Dochutíme solí a pepřem a přidáme mléko nebo sladkou smetanu. Pokud máte rádi pikantní jídla, můžete přidat jednu chilli papričku na chuť. Ozdobíme čerstvě nakrájenou petrželkou.

Poznámka: Vyzkoušejte tuto frankfurtskou polévku se slanými krekry – je to skvělá kombinace!