

Frankfurtská polévka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

745 kalorií , **0 g** cukrů , **59 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/frankfurtska-polevka>

Příprava

Cibuli nasekáme nadrobno. V hrnci rozežřejeme olej a osmažíme na něm připravenou cibuli. Zaprášíme moukou, opražíme. Poté vmícháme mletou papriku a zalijeme vodou. Zamícháme, přivedeme k varu a při mírné teplotě vaříme cca 25 minut. Polévku poté dochutíme solí a pepřem. Párky si nakrájíme na kolečka a přidáme do hrnce. Polévku ještě trochu povaříme. Ozdobíme nasekanou petrželkou.

▣ Tip k receptu

Do polévky můžeme na začátku přidat i oloupané brambory nakrájené na kostky.

Ingredience

- 100 g frankfurtských párků
- 1 cibule
- 3 lžíce hladké mouky
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 1 lžička mleté sladké papriky
- pepř
- sůl
- troška petržele
- 1,5 l vody

Kategorie

Obyčejný den, Německá, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka