

Frankfurtská polévka se zakysanou smetanou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

991 kalorií , **0 g** cukrů , **100 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

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

Příprava

Do hrnce nalijeme trošku oleje nebo másla. Necháme rozehtát, vsypeme hladkou mouku a uděláme světlou jíšku. Přidáme gulášové koření, sladkou papriku, zamícháme a zalijeme vodou nebo hovězím vývarem (vývar je lepší). Vhodíme divoké koření (bobkový list, celý pepř, nové koření). Osolíme a opepříme. Brambory a párky nakrájíme na drobné kousky a přidáme do polévky. Necháme povařit 15 - 20 minut. Pak přilijeme smetanu, zasypeme čerstvou nebo sušenou petrželkou a podáváme.

Tip k receptu

Na talíři ozdobíme trochou zakysané smetany.

Ingredience

- 1 dcl oleje nebo másla
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce gulášového koření
- 1 lžíce sladké papriky
- 1,5 l hovězího vývaru
- bobkový list, celý pepř, nové koření
- sůl, pepř
- 2 brambory
- 2 frankfurtské párky
- 200 ml sladké smetany
- 1 hrst petrželové natě

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Polévka

