

Frankfurtská polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Zdenálek

Suroviny

sladká paprika, sůl, pepř

200 g párku

2 střední brambory, pokrájené na kostičky

30 g hladké mouky

30 g másla

1 cibule

1,5 l masového vývaru

mléko

Postup

1) Na másle zpěníme cibulku, zaprášíme moukou a připravíme světlou jíšku, odstavíme z plotny zasypeme paprikou a zalijeme vývarem.

2) Necháme vařit asi 15 minut a potom přecedíme přes sítko. Přidáme pokrájené brambory a ještě asi 10 minut vaříme. Ke konci vaření zalijeme mlékem a přidáme jako vložku na kolečka nakrájené párky.