

Franfurtská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- vývar od kosti 1.35 l
- mléko 0.5 l
- jemné párky 100 g
- hladká mouka 90 g
- cibule 65 g
- tuk 50 g
- mletá paprika 10 g
- polévkové koření 10 g
- mletý černý pepř 0.3 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Německo

Počet porcí: 5

Postup:

1. Na 2/3 výše uvedeného množství tuku orestujeme dorůžova jemně nakrájenou cibuli, zasypeme ji prosátou moukou, připravíme světlou zasmažku a do ní zamícháme papriku a pepř
2. Zasmažku za neustálého prošlehávání metlou zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a za občasného promíchání zvolna vaříme nejméně 20 minut
3. Ke konci varu přidáme mléko, polévku ještě krátce povaříme a pak ji procedíme pomocí hustého cedníku
4. Do procezené polévky přidáme oloupané párky nakrájené na jemné plátky a podušené na zbylé dávce tuku a znovu ji krátce povaříme

5. Hotovou polévku dochutíme tekutým polévkovým kořením, případně ji přisolíme a ještě důkladně povaříme
6. Při servírování jednotlivých porcí do polévky vkládáme propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať nebo pažitku.