

Polévka chlebová s párkem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Voda 1 l
- Suchý chleba 200 g
- Sádlo nebo olej 50 g
- Cibule 100 g
- Nepálivá sladká paprika 2 lžička
- Masox 1.2 kostka
- Olej 20 g
- Párky 150 g
- Sůl, pažitka - dle chuti 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na menší kousky rozlámaný suchý chleba dáme do osolené vody rozvařit. Na sádle osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli a dobře v ní rozpustíme papriku. Přidáme do polévky i s masoxem. Necháme společně dobře rozvařit. Polévku rozmixujeme nebo jen metlou rozšleháme a nakonec přidáme párek nakrájený na kolečka a osmažený na oleji, dochutíme solí a nadrobno nakrájenou pažitkou.