Frankfurtská polévka

Kategorie: Polévky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 9

- Kapusta 400 g
- Drůbeží párky 200 g
- Velké cibule 1 ks
- Voda 1 l
- Zakysená smetana 200 ml
- Mouka 2 lžíce
- Majoránka 2 lžička
- Mletá červená paprika 2 lžička
- Mletý kmín 1 lžička
- Česnekový prášek 1 lžička
- Pepř, sůl 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Německo

Počet porcí: 9

Postup:

Kel jsem si umyla a nakrájela na proužky. Když jsou pásky příliš dlouhé, prořízneme je na polovinu. Kel jsem si vložila do hrnce, přidala jsem očištěnou celou cibuli (na konci jsem ji vybrala a vyhodila). Přidala jsem všechny koření kromě červené papriky a celé jsem to zalila vodou. Kapusta se uvařil asi tak za 25-30 min. Mezitím jsem si očistila párky a nakrájela jsem je na kolečka. Po 30 min. jsem do polévky přidala párky a počkala dalších 10 min. dokud se uvařily. Zakysanou smetanu jsem si smíchala s moukou a červenou paprikou. Přidala jsem k ní asi za 2 naběračky polévky, aby se teploty vyrovnaly a přes sítko jsem ji pomaličku přilévala do polévky. Polévku jsem nechala sevřít a po 5 min. byla hotová.