Frankfurtská polévka

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Voda 1 l
- Sádlo 40 g
- Cibule 100 g
- Paprika 2 lžička
- Párek 1 ks
- Masox 0.5 kostka
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Smetana na vaření 250 ml
- Hladká mouka 30 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na sádle osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme papriku , na kolečka nakrájený párek, masox, sůl a zalijeme vodou. Necháme asi 10 minut povařit a pak zavaříme v mléce nebo ve smetaně rozšlehanou mouku, znovu nejméně deset minut povaříme a podle chuti dokořeníme.