

# Frankfurtská polévka



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

745 kalorií , 0 g cukrů , 59 g tuků , 15 g bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/frankfurtska-polevka>

## Příprava

Cibuli nasekáme nadrobno. V hrnci rozežřejeme olej a osmažíme na něm připravenou cibuli. Zaprášíme moukou, opražíme. Poté vmícháme mletou papriku a zalijeme vodou. Zamícháme, přivedeme k varu a při mírné teplotě vaříme cca 25 minut. Polévku poté dochutíme solí a pepřem. Párky si nakrájíme na kolečka a přidáme do hrnce. Polévku ještě trochu povaříme. Ozdobíme nasekanou petrželkou.



### Tip k receptu

Do polévky můžeme na začátku přidat i oloupané brambory nakrájené na kostky.

## Ingredience

- ✓ 100 g frankfurtských párků
- ✓ 1 cibule
- ✓ 3 lžíce hladké mouky
- ✓ 2 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 1 lžička mleté sladké papriky
- ✓ pepř
- ✓ sůl
- ✓ troška petržele
- ✓ 1,5 l vody

## Kategorie

Obyčejný den, Německá, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka