

Frankfurtská polévka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na oleji osmažíme drobně nakrájenou cibuli, zasypeme ji prosátou moukou a připravíme zasmažku, do které zamícháme papriku a pepř. Zasmažku za neustálého míchaní zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a vaříme asi 20 minut. Do polévky přidáme pokrájené a oloupané brambory, povaříme, přidáme česnek, sůl a pokrájené párky. Opět povaříme. Polévku dochutíme polévkovým kořením a ozdobíme petrželkou.

Ingredience

- **Brambory** - 120 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 20 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 28 g
- **Polévkové bylinky** - 20 g
- **Pitná voda nesycená** - 720 g
- **Debrecínské párky extra 900 g** - 80 g
- **Paprika sladká 35 g** - 6 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Olej řepkový** - 28 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 28 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

