FRANKFURTSKÁ POLIEVKA OD HUGA





Rýchla, jednoduchá, chutná polievočka! taká, že "manam".
Raz darmo, my slováci a češi sme na polievky. Dobrá polievka je základom každého obeda. Vyskúšajte túto, ja ju volám, že "krčmová". Kedysi nesmela chýbať na jedálnom lístku v žiadnej krčme ani reštaurácii. A myslím, že aj v dnes je stále populárna a hlavne "stráášne" dobrá.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

3 frankfurtské párky
1 menšiu cibuľu
2 stredne veľké zemiaky
olej alebo bravčovú masť
soľ, vývar alebo 1 bujón
červenú mletú papriku, mleté čierne korenie, majorán
1 polievkovú lyžicu hladkej múky

Postup:
Do hrnca dajte trochu masti alebo oleja a zohrejte. Pridajte na drobno nakrájanú cibuľu a opražte. Pridajte na drobno nakrájané párky, opražte spolu s cibuľou. Potom pridajte trochu mletej červenej papriky a lyžicu múky. Na rýchlo ešte prepražte za stáleho miešania a pridajte vývar alebo vodu a 1 kocku bujónu.
Pridajte majoránku, na drobno nakrájané zemiaky a varte kým zemiaky nebudú mäkké. Dochuťte soľou, ak je to potrebné. Ja na samý koniec dávam do polievky pár kvapiek Magi.
HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo