



## Bez lepku Gulášová polévka



Oblíbená gulášová polévka ve variantě bez lepku, takže si její chuť můžou užít úplně všichni.

Složení suché směsi: brambory (celé a vločky) 34 %, kukuřičný škrob, sójový hydrolyzát, cibule mletá 6,6 % , paprika sladká mletá 5,8 %, kukuřičný maltodextrin, jedlá sůl, škvařená vepřová slanina 3,3 % , rajčatový protlak, hovězí extrakt 1,6 %, cukr, zahušřovadlo xanthan, majoránka 0,6 %, směs koření, barviva (paprikový extrakt, amoniakový karamel), česnekový extrakt 0,06 %.

Návod k přípravě:

1. Obsah sáčku vsypte do 0,75 litru studené vody a dobře rozmíchejte.
2. Polévku za stálého míchání uveďte do varu a pozvolna vařte 10 minut.