



Bramborová polévka



Naše byšické polévky určitě není třeba představovat. Najdete mezi nimi ty nejoblíbenější chutě klasické české kuchyně, které jsou léty prověřené, jako třeba naši bramborovou polévku.

Složení suché směsi: jíška (pšeničná mouka, řepkový olej), sušené bramborové vločky (emulgátor E 471, antioxidanty E 304, E 223, kurkuma) 28 %, sušená zelenina (brambory celé a mleté 14 %, mrkev 3,3 %, celer 1,7 %, cibule 0,8 %, pastinák 0,8 %, kapusta 0,4 %), sušený

sójový hydrolyzát, řepkový olej, jedlá sůl, sušené droždí TEBI, aromata, rýžová mouka, majoránka 0,4 %, směs koření, pepř černý mletý 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.