



Dršťková polévka



Naše byšické polévky určitě není třeba představovat. Najdete mezi nimi ty nejoblíbenější chutě klasické české kuchyně, které jsou léty prověřené. Zkuste třeba dršťkovou polévku, která má typickou originální chuť díky svému unikátnímu pastovitému základu.

Složení pasty:

pšeničná mouka, vepřové sádlo, sušené hovězí dršťky 10,8%, sójový hydrolyzát, jedlá sůl, cibule mletá 2,6%, paprika sladká 2,2 %, přírodní

aroma, směs koření, majoránka 0,3%, barviva (E150c, paprikový extrakt), česnekový extrakt 0,05 %.

Návod k přípravě:

1. Obsah sáčku vložte do 0,75 litru vroucí vody a dobře rozmíchejte.
2. Za stálého míchání pozvolna vařte 10 minut.