



Gulášová polévka



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

Složení pasty:

vepřové sádlo, pšeničná mouka, sušené hovězí maso 9 % (pšeničná mouka, hovězí maso 34 %, sušený vaječný bílek, jedlá sůl, směs koření, rýžova mouka, pekařské droždí), sójový hydrolyzát, sušená cibule mletá

5,3 %, paprika sladká mletá 4,6 %, škrob, jedlá sůl, řepkový olej, sušený česnek mletý 2 %, aromata, škvářená vepřová slanina 1 %, kvasnicový extrakt, majoránka 0,4 %, pepř černý mletý 0,2 %, směs koření, zahušťovadlo xanthan, barviva (E150c, paprikový extrakt), česnekový extrakt.

Návod k přípravě:

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