



Gulášová pikantní polévka



Naše byšické polévky určitě není třeba představovat. Najdete mezi nimi ty nejoblíbenější chutě klasické české kuchyně, které jsou léty prověřené, jako je lehce pikantní gulášová polévka.

Složení suché směsi: jíška (pšeničná mouka, vepřové sádlo), sušené brambory (mleté, kousky) 22 %, škrob, pšeničná mouka, maltodextrin, sójový hydrolyzát, jedlá sůl, aroma (obsahuje sóju), paprika sladká mletá 3,6%, škvařená slanina 3 %, kvasnicový výtažek, cukr, směs mletého koření (kmín, pepř černý 0,5 %, paprika pálivá 0,18 %),

majoránka 0,5 %, sušená restovaná cibule 0,8 % (řepkový olej), hovězí maso 0,7 %, barviva (E150c, paprikový extrakt), vaječný bílek, česnekový extrakt 0,1 %, cibulový extrakt, řepkový olej, rýžová mouka, pekařské droždí.

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.