



## Gulášová svačínová polévka



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

Složení:

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

5,3 %, paprika sladká mletá 4,6 %, škrob, jedlá sůl, řepkový olej, sušený česnek mletý, aromata, škvarená vepřová slanina 1 %, majoránka 0,4 %, pepř černý mletý 0,2 %, směs koření, zahušřovadlo 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.