



## Hrachová polévka se slaninou



Naše byšické polévky určitě není třeba představovat. Najdete mezi nimi ty nejoblíbenější chutě klasické české kuchyně, které jsou léty prověřené, třeba jako hrachová polévka se slaninou.

Složení suché směsi:

sušený předvařený hrách mletý 62 %, kukuřičný škrob, jedlá sůl, sušený sójový hydrolyzát, škvarená vepřová slanina 4 %, kukuřičný maltodextrin, sušený hrášek mletý 2,8 %, aromata (obsahuje sóju),

sušené bramborové vločky, cukr, sušená cibule mletá 1 %, majoránka 0,1 %, česnekový extrakt, pepř černý mletý.

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 5 minut.