



Hrášková polévka s uzeným masem



O produktu

Naše byšické polévky určitě není třeba představovat. Najdete mezi nimi ty nejoblíbenější chutě klasické české kuchyně, které jsou léty prověřené, třeba jako hráškový polévka s uzeným masem.

Složení suché směsi

Složení suché směsi: sušený hrášek (mletý 29 %, celý 4 %), hrách mletý 18 %, škrob, sušené uzené vepřové maso mleté 8%, jedlá sůl, maltodextrin, sušený sójový hydrolyzát, škvařená vepřová slanina, cukr, rýžová mouka, majoránka, česnekový extrakt.

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.