



Kroupová s uzeným masem



Naše byšické polévky určitě není třeba představovat. Najdete mezi nimi ty nejoblíbenější chutě klasické české kuchyně, které jsou léty prověřené. Zkuste třeba kroupovou polévku s kousky uzeného a slaniny.

Složení suché směsi: předvařené ječné kroupy sušené 47 %, maltodextrin, sušená zelenina (česnek mletý, mrkev 1,3 %, cibule 0,8 %, celer 0,6 %), aromata (obsahují vejce, mléko, celer), jedlá sůl, vepřová škvařená slanina, kouřové aroma, sójový hydrolyzát, vepřové uzené

maso mleté sušené 3,4 %, majoránka 1,1 %, pepř černý mletý 0,3 %, směs koření.

Návod k přípravě:

1. Do hrnce odměřte 0,75 litru studené vody a vsypte obsah sáčku.
2. Za občasného míchání přiveďte k varu a pozvolna vařte 12 minut.