



Rajská polévka



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

Složení suché směsi:

sušený rajčatový protlak 30 %, cukr, škrob, semolinové těstoviny 13,8 % (pšeničná mouka), jedlá sůl, kvasnicový extrakt, maltodextrin, sušená cibule mletá 1,5 %, řepkový olej, sójový hydrolyzát, barviva (paprikový

extrakt, betanin), kyselina citronová, sušená petrželová nať 0,2 %, směs koření.

Návod k přípravě:

1. Obsah sáčku vsypte do 0,75 litru studené vody a dobře rozmíchejte.
2. Za stálého míchání přiveďte k varu a vařte mírným varem 8 minut.