



Čína



Pro ty, co nemají čas na vaření, ale přesto si chtějí dát něco sytého a teplého, jsou Vitana základy jídel. Naše směs na čínu obsahuje kousky zeleniny, ananas, který dodává pokrmu exotickou chuť, a sójovou omáčku. Stačí tak jen přidat maso a do deseti minut máte uvařeno.

Složení suché směsi: škrob, cukr, sušená zelenina řez 15 % (cibule, fazolové lusky, červená paprika), sušený ananas kostky, jedlá sůl, sušená jablka kostky, sušená ananasová šťáva, sušený rajčatový protlak, sušený sójový hydrolyzát, laktóza, maltodextrin, sušená sójová

omáčka (sójový hydrolyzát, cukr, jedlá sůl, aromata, slunečnicový olej, směs koření, barvivo E 150c, víno, ocet, kyselina citrónová, švestky, jablka, rajčatový prášek, chilli extrakt, česnekový extrakt), směs koření, aromata, palmový olej, pšeničná mouka, kyselina citronová, řepkový olej, česnekový extrakt, barvivo E150c.

Návod k přípravě:

1. 400 g nesoleného kuřecího masa nakrájíme na nudličky a orestujeme na oleji.
2. K orestovanému masu přidáme obsah sáčku a 600 ml studené vody. Vše dobře promícháme a přivedeme k varu.
3. Za občasného míchání vaříme pozvolna 10 minut.