



Šťáva k masu



Šťáva k masu skvěle doplní jakékoliv maso připravované na pánvi, nebo pomůže, když dojde výpek. Už žádné suché brambory!

Pitná voda, mořská sůl , aromata (obsahuje mléko, celer, vejce), modifikovaný kukuřičný škrob, třtinový cukr, kokosový olej, jedlá sůl, sušené vepřové maso 1%, sušený česnek mletý, sacharózový sirup, zahušťovadla (xanthan, tara guma, guma gellan), pepř černý mletý 0,15%, rozmarýnový extrakt, rozmarýn mletý 0,05%.

ingredience:

250 ml vody

1 kelímek Šťávy k masu

- 1) Vodu přivedeme k varu a odstavíme.
- 2) Přidáme obsah kelímku a za stálého míchání důkladně rozpustíme.
- 3) Opět přivedeme k varu a vaříme cca 2 minuty do zhoustnutí