



Guláš maďarský



Speciální směs sladké papriky, česneku a bylinek, doplněná rajčatovým protlakem, kousky zelené papriky a chilli, které maďarskému guláši či perkeltu dodají typickou kořeněnou chuť a výraznou barvu. Směs je určena k přípravě pokrmů gulášového typu z vepřového, hovězího, skopového, ale i krůtího masa. Výborně se hodí také do bramborového guláše, dršťkových a fazolových polévek nebo paprikových omáček. Tip! Pravý maďarský guláš je velmi ostrý, proto si ho milovníci pikantních pokrmů mohou přiostrit nasekanými feferonkami.

Složení: paprika sladká mletá, cibule sušená mletá, česnek sušený mletý, rajčatový protlak sušený, kmín mletý, pepř černý mletý, paprika červená sušená kousky, paprika zelená sušená kousky, majoránka, chilli mleté, oregano, bobkový list mletý, látka protispékavá E341.