



Boloňská omáčka s masem



Pro ty, co nemají čas na vaření, ale přesto si chtějí dát něco sytého a teplého, jsou Vitana základy jídel. Vyzkoušejte naši boloňskou omáčku s hovězím masem, která se skvěle hodí k italským těstovinám.

Složení suché směsi: sušený rajčatový protlak, cukr, pšeničná mouka, škrob, sušená zelenina (cibule, rajčata, červená řepa mletá, petrželová nať, pastinák kořen mletý), sušené maso 6,6 % (sušené hovězí maso 34 %, pšeničná mouka, sušené vaječné bílky, jedlá sůl, droždí), palmový olej, jedlá sůl, kvasnicový extrakt, sušený sójový hydrolyzátní, aroma,

řepkový olej, látka zvýrazňující chuť a vůni glutaman sodný, směs koření a sušených bylin, česnekový extrakt, kyselina citrónová.

Návod k přípravě:

1. Obsah sáčku rozmícháme v 0,4 litru studené vody.
2. Přivedeme k varu a zvolna vaříme 5 minut.