



Poctivá gulášová polévka



Poctivé polévky od Vitany vždy zasytí, protože jsou extra husté a obsahují velké kousky surovin. Mezi oblíbené příchutě patří gulášová polévka, plná kousků zeleniny a s hovězím masem.

Složení suché směsi:

jíška (pšeničná mouka, vepřové sádlo), zelenina (brambory 16 %, cibule 3 %, česnek, paprika 1 %), hovězí maso 7%, škrob, škvařená vepřová slanina, aromata, jedlá sůl, sójový hydrolyzát, rýžová mouka, paprika mletá (sladká, chilli), zahušťovadlo xanthan, majoránka 0,4 %, vaječný

bílek, směs koření a extrakty koření, cukr, droždí, pšeničná vláknina, barvivo paprikový extrakt.

Návod k přípravě:

1. Obsah sáčku vsypte do 0,8 litru studené vody a dobře rozmíchejte.
2. Polévku za stálého míchání uveďte do varu a pozvolna vařte 10 - 12 minut.