



Poctivá maďarská 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 pasty:

vepřové sádlo, pšeničná mouka, brambory 8 %, cibule (restovaná, celá, mletá), škrob, škvařená vepřová slanina, sójový hydrolyzát, aroma (obsahují sóju), řepkový olej, hovězí maso 3 %, maltodextrin, jedlá sůl, sladká paprika mletá 2 %, rajčata (celá, mletá) 2 %, paprika 1,6 %,

vaječný bílek, rýžová mouka, koření mleté, droždí, barvivo paprikový extrakt, majoránka, česnekový extrakt, zahušťovadlo xanthan.

Návod k přípravě:

1. Do hrnce odměřte 0,8 l vody a přiveďte k varu.
2. Přidejte obsah sáčku, rozmíchejte a za občasného míchání vařte 10 minut.