



Velká rodinná gulášová polévka



Velké rodinné polévky jsou řada nejoblíbenějších příchutí ve větších baleních. Uvaříte z nich šest porcí poctivé polévky, takže rychle nasytíte celou rodinu. Vyzkoušejte třeba gulášovou polévku, která má typickou originální chuť díky svému unikátnímu pastovitému základu.

Složení pasty: vepřové sádlo, pšeničná mouka, sušené hovězí maso 9 % (pšeničná mouka, hovězí maso 34 %, sušený vaječný bílek, jedlá sůl, směs koření, pekařské droždí), sójový hydrolyzát, sušená cibule mletá 5,3 %, paprika sladká mletá 4,6 %, rýžová mouka, škrob, jedlá sůl,

řepkový olej, sušený česnek mletý 2 %, aromata, škvařená vepřová slanina 1 %, kvasnicový extrakt, majoránka 0,4 %, pepř černý mletý 0,2 %, směs koření, zahušťovadlo xanthan, barviva (E150c, paprikový extrakt), česnekový extrakt.

Návod k přípravě:

1. Obsah sáčku vložte do 1,5 litru vroucí vody a dobře rozmíchejte.

2. Za občasného míchání pozvolna vařte 10 minut.