



Gulášová polievka



Návod na prípravu: 1. Obsah balenia vsypte do 0,8 litra studenej vody a dobre rozmiešajte. 2. Polievku za stáleho miešania privedte do varu a pozvoľna varte 10 - 12 minút.

Náš tip: Pikantnú klobásu nakrájajte na kolieska, orestujte v hrnci na 2 lyžiciach oleja. Pridajte 0,8 litra vody, obsah balenia a varte podľa návodu.

Zloženie suchej zmesi: zápražka (pšeničná múka, bravčový tuk), zelenina (zemiaky 16%, cibuľa 3%, cesnak, paprika 1%), hovädzie mäso 7%, škrob, opečená bravčová slanina, arómy, jedlá soľ, sójový hydrolyzát, ryžová múka, paprika mletá (sladká a čili paprička), zahusťovadlo xantánová guma, majorán 0,4%, vaječný bielok, zmes korenín a extrakty korenín, cukor, droždie, pšeničná vláknina, farbivo paprikový extrakt.

Môže obsahovať mlieko, zeler, horčicu.