



Guláš maďarský



Špeciálna zmes sladkej papriky, cesnaku a bylínok doplnená paradajkovým pretlakom, kúskami zelenej papriky a čili, ktoré dodajú maďarskému gulášu alebo perkeltu typickú korenistú chuť a výraznú farbu. Zmes je určená na prípravu pokrmov gulášového typu z bravčového, hovädzieho, baranieho, ale aj morčacieho mäsa. Výborne sa hodí aj do zemiakového guláša, držkových a fazuľových polievok alebo do paprikových omáčok.

Tip: pravý maďarský guláš je veľmi ostrý, preto si ho milovníci pikantných pokrmov môžu ochutiť nasekanými feferónkami.

Zloženie: mletá sladká paprika, mletá sušená cibuľa, mletý sušený cesnak, sušený paradajkový pretlak, mletá rasca, mleté čierne korenie, kúsky sušenej červenej papriky, kúsky sušenej zelenej papriky, majorán, mleté čili, oregano, mletý bobkový list, protihrudkujúca látka (E 341).

Môže obsahovať stopy sezamu, horčice, zeleru.