



## Slepačí bujón 6 kociek



### Slepačí bujón

- Je vhodný na prípravu polievok, svetlých omáčok k hydinovému mäsu alebo smotanových omáčok k cestovinám
- Dochutíte ním mäso pripravené na rôzne spôsoby

Tip: Slepačia polievka s rezancami a zeleninou

500 ml vody, po jednej lyžici mrkvy, zeleru a petržlenovej vňate, 2 lyžice

vlasových rezancov, 1 kocka Slepáčieho bujónu, maslo.

Mrkvu a zeler nakrájame na rezance a krátko orestujeme na rozpustenom masle. Potom prilejeme 500 ml vody, privedieme do varu a pridáme Slepací bujón. Do vriacej polievky nasypeme rezance, vmiešame najemno nasekanú petržlenovú vňať a odstavíme.

Zloženie kocky:

jedlá soľ s jódom, palmový a repkový olej, škrob, zvýrazňovače chuti (E621, E631, E627), arómy (obsahujú zeler), kvasnicový výťažok, slepačí tuk 4%, sušený slepačí vývar 2,6% (slepačí vývar 50%, maltodextrín), rastlinná vláknina, palmový tuk, sušené slepačie mäso 1,3% (obsahuje rozmarínový extrakt 0,6%, petržlenová vňať 0,5%, kurkuma mletá, korenie čierne mleté, cesnakový výťažok 0,01%, farbivo riboflavín). Môže obsahovať stopy lepku, vajec, mlieka, včieho bôbu.

1. Návod na prípravu: 1 kocka (10g) sa rozpustí v 0,5 l vriacej vody a krátko sa povarí.