



Zeleninový bujón 6 kociek



Zeleninový bujón

- Pomôže s prípravou a dochutením polievok, omáčok, mäsitých pokrmov, zapečených cestovín, zemiakových jedál či dusenej zeleniny
- Vynikajúci na ochutenie najrôznejších príloh od ryže až po cestoviny.

Tip: Zeleninový vývar s pórom a mrkvičkou

2 lyžice zeleru, póru, mrkvy a brokolice, 500 ml vody, 1 kocka

Zeleninového bujónu

Mrkvu, zeler a pór nakrájame na kolieska a krátko orestujeme na rozpustenom masle. Zalejeme horúcou vodou, v ktorej sme rozpustili Zeleninový bujón Vitana. Privedieme do varu a varíme cca 5 minút.

Zloženie kocky:

Jedlá soľ s jódom (jedlá soľ, jodičnan draselný), palmový olej, arómy, zvýrazňovače chuti (E621, E631, E627), sušená zelenina 7,81 % (cibuľa 3 %, karotka 2,7 %, zelerová vňať 0,49 %, petržlenová vňať 0,33 %, špenát, ligurček koreň, karfiol 0,35 %), kvasnicový extrakt, škrob, zeleninové extrakty 1,2 % (mrkvový, petržlenový), olivový olej, sušená limetka, pšeničná vláknina bez lepku, cukor, cesnakový extrakt 0,6 %, zmes korenín, zeler semeno mleté.

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