



Masox šťava pod mäso



Masox šťava pod mäso je ideálny pomocník na prípravu šťavy:

- pri pečení na podlievanie akéhokoľvek mäsa, aby ste získali chutný mäsový výpek.
- pre dusené, pečené a grilované mäso, ku ktorému potrebujete dodať šťavu
- na dochutenie príloh (varená ryža, cestoviny, rizoto)

Ak pečiete mäso priamo vo Vitana Šťave pod mäso, nie je potrebné

mäso vopred soliť a koreniť.

Návod na prípravu:

1 kocku (10 g) rozpustíme v 0,25 l vriacej vody, dôkladne rozmiešame a povaríme 1 minútu.

Zloženie kocky: sójový bielkovinový hydrolyzát, rastlinný tuk, zemiakový škrob, kukuričný maltodextrín, jedlá soľ, arómy, zvýrazňovače chuti a vône (E621, E627, E631), zahusťovadlo xanthan, vyškvarená slanina, sušený paradajkový pretlak, sušená cibuľa, zmes korenia, farbivá (E 150d , paprikový extrakt), emulgátor E471, sušené hovädzie mäso 0,15 %, cesnakový extrakt, prírodné víno, cukor, ocot, kvasnicový extrakt, čili extrakt, slivkový lekvár, sušený vaječný bielok, strúhanka – obsahuje lepok.

Môže obsahovať stopy mlieka, zeleru a vlčieho bôbu.