



Bolonská omáčka s mäsom (na cestoviny)



Bolonská omáčka s mäsom - Vyškúšajte našu výbornú omáčku na cestoviny, ktorú má rada celá rodina.

Príprava: 1.Obsah vrečka rozmiešame v 0,4 litra studenej vody. 2. Privedieme do varu a pozvoľna varíme 5 minút.

Zloženie: sušený rajčinový pretlak, cukor, pšeničná múka, škrob, sušená zelenina (cibuľa, rajčiny, červená repa, petržlenová vňať, paštrnák koreň), sušené mäso 6,6% (sušené hovädzie mäso 40%, pšeničná múka, sušené vaječné bielky, jedlá soľ, droždie), rastlinný tuk a olej (palmový, repkový), jedlá soľ, kvasnicový extrakt, sušený sójový hydrolyzáť, aróma, zvýrazňovač chutnosti glutaman sodný, zmes korenín a bylín, cesnakový extrakt, kyselina kyselina citrónová.

Môže obsahovať stopy mlieka, zeleru a vlčieho bôbu.