



## Tradičná gulášová polievka



Návod na prípravu: 1. Obsah balenia vsypte do 0,75 litra studenej vody a dobre rozmiešajte. 2. Za stáleho miešania prived'ite do varu a pozvoľna varte 10 minút.

Zloženie suchej zmesi: pšeničná múka, jedlá soľ, škrob maltodextrín, sójový hydrolyzáť, škrob, škvarená slanina, sladká paprika mletá 2,8 %, cibuľa mletá 2,6 %, cukor, hovädzie mäso 1,3 %, kvasnicový extrakt, majorán, farbivo paprikový extrakt, zmes korenín, čierne korenie mleté

0,1 %, vaječný bielok, pekárske droždie, repkový olej, cesnakový extrakt 0,02 %.

Môže obsahovať stopy mlieka, zeleru a horčice.