



## OPIS PRODUKTU

### ZUPA GULASZOWA

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
9538 01	gotowa zupa w proszku (instant)	120 g na 1l wody lub bulionu	Czerwony proszek z grubymi kawałkami warzyw	Pikantna i aromatyczna, z dodatkiem papryki

#### Zastosowanie:

Stosowana przede wszystkim do "klasycznych" zup gulaszowych, ale również jako baza do reńskiej zupy cebulowej, meksykańskiej zupy ognistej, węgierskiej zupy gulaszowej Szegediner, prowansalskiej zupy z jagnięciny, hiszpańskiej zupy z drobiu i wielu innych.

#### Sposób przygotowania:

Do przyrządzenia 10 porcji zupy gulaszowej po 200 g należy:

- delikatnie przyrumienić 200 g pokrojonej w kostkę cebuli i 200 g słoniny w 30 g oleju
- dodać 600 g grubo (5mm) siekanego lub mielonego mięsa wołowego lub drobno pokrojonego mięsa gulaszowego
- dolać 2l wody, wsypać zupę gulaszową w proszku i wymieszać;

Można również dodać do tego 300 g paprykę suszoną w płatkach (dostępną w ofercie AVO w kategorii suszone zioła) i kostki ziemniaków; ewentualnie 3 g czosnku w płynie art. 532901, 10 g cukru i ¼ l czerwonego wina;

Na koniec gotować ok. 30-40 minut na małym ogniu.

#### Zalety produktu:

- wyśmienity, niepowtarzalny smak,
- łatwy i przede wszystkim szybki do przyrządzenia,
- zawsze dostępny o niezmiennej, standardowej jakości,
- różnorodne możliwości wariacji dzięki indywidualnemu zastosowaniu i własnym pomysłom oraz dodawaniu kolejnych składników podnoszących walory smakowe potrawy,

#### Skład:

Przyprawy, olej roślinny (utwardzony), sól spożywcza, skrobia modyfikowana, cukier, zagęszczacz: E412 guar, burak czerwony w proszku, aromat naturalny.