



## Slepačia polievka



Návod na prípravu: 1. Obsah balenia vsypte do 0,8 litra vriacej vody a zamiešajte. 2. Polievku za občasného miešania pozvoľna varte 10 minút.

Náš tip: Do vriacej vody (0,8 l) pridajte 4 lyžice mrazeného alebo konzervovaného zeleného hrášku, pridajte obsah balenia a varte podľa návodu.

Zloženie suchej zmesi: semolinové cestoviny (pšeničná múka Triticum Durum) 52%, škrob maltodextrín, zelenina (karotka 3%, pór 2%, cibuľa, zeler koreň, karfiol, petržlenová vňať 0,1%), slepačie mäso 7,8% (obsahuje antioxidant rozmarínový extrakt), arómy, jedlá soľ, slepačí tuk 2,9%, škrob, sójový hydrolyzát, cukor, cesnak mletý, zmes korenín 0,06%, kyselina: kyselina citrónová, farbivo riboflavín.

Môže obsahovať vajce, mlieko, horčicu.