



Francúzska slávnostná polievka



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

Náš tip: Do vriacej vody (0,7 l) pridáme 100 ml červeného vína, obsah balenia a varíme podľa návodu.

Zloženie suchej zmesi: semolinové cestoviny (pšeničná múka Triticum Durum) 55 %, škrob maltodextrín, zelenina (karotka 2,7 %, cibuľa 2,5 %, zeler 1,2 %, pór 1 %, cibuľa restovaná 1 %, jarná cibuľka 0,5 %, pažítka 0,1 %), hovädzie mäso 6 %, jedlá soľ, škrob, arómy (obsahuje sóju), laktóza (obsahuje mlieko), sójový hydrolyzát, kvasnicový extrakt, repkový olej, vaječný bielok, ryžová múka, zmes korenín, droždie, extrakt póru, farbivo riboflavín.

Môže obsahovať horčicu.