



Dvojknedličková s pečeňovými a petržlenovými knedličkami



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

Náš tip: Do vriacej vody (0,8 l) dajte 200 g červenej fazule z konzervy, pridajte obsah balenia, zamiešajte a varte 10 minút.

Zloženie: pečeňové knedličky 23% (pšeničná krupica a múka, bravčová pečeň 7%, hovädzie mäso, kokosový olej, sušené vajcia a vaječný bielok, cesnak mletý, bravčová bielkovina, arómy, laktóza, kypriace látky: glukóno-delta-laktón a hydrogénuhličitan sodný, cibuľa mletá, jedlá soľ, majorán drvený, farbivo E150c, droždie, sušený sójový hydrolyzát, cukor, zmes korenín, antioxidant rozmarínový extrakt), petržlenové knedličky 23% (pšeničná krupica a múka, kokosový olej, sušené vajcia a vaječný bielok, jedlá soľ, kypriace látky: glukóno-delta-laktón a hydrogénuhličitan sodný, laktóza, droždie, muškátový orech mletý, cukor, kvasnicový extrakt, petržlenová vňať 0,2 %, kurkuma mletá, antioxidant rozmarínový extrakt), semolinové cestoviny 17 % (múka z tvrdej pšenice), sušený sójový hydrolyzát, škrob maltodextrín, laktóza, arómy (obsahujú vajcia), kvasnicový extrakt, cibuľa, jedlá soľ, karotka 1,8 %, pór 1,8 %, tavený slepačí tuk, petržlen koreň 0,2%, farbivo: riboflavín.

Môže obsahovať zeler, horčicu.