



# Polievka s pečeňovými knedličkami



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: Štvrtinu očisteného zeleru nakrájajte na drobné kocky, opečte v hrnci na masle (2 lyžice), pridajte 0,8 l vriacej vody, obsah balenia a

varte podľa návodu.

Zloženie: semolinové cestoviny (pšeničná múka) 40 %, sušené pečeňové knedličky 21% (pšeničná krupica a múka, kokosový olej, vajcia a vaječný bielok, bravčová pečeň 5 %, hovädzie mäso, sušený cesnak 2 %, bravčová bielkovina, laktóza (obsahuje mlieko), ryžová múka, kypriace látky: hydrogénuhličitan sodný, glukóno-delta-laktón; arómy, sušená cibuľa, jedlá soľ, droždie, majorán, farbivo E150c, cukor, zmes korenín, antioxidant rozmarínový extrakt), škrob maltodextrín, zelenina (karotka 4,3 %, cibuľa 1,6 %, zeler, fazuľové struky 1 %, pór 1%, karfiol, pažitka), arómy, sójový hydrolyzát, jedlá soľ, repkový olej, cukor, zmes korenín, farbivo (beta-karotén).

Môže obsahovať horčicu.