



## Bistro Kura na paprike s cestovinami



Návod na prípravu: Odtrhnite viečko do polovice a obsah téglíka zalejte po rysku vriacou vodou.

Dobre premiešajte, téglík prikryte viečkom a nechajte 5 minút postáť. Potom znova premiešajte. Dobrú chuť!

Zloženie suchej zmesi: instantné semolinové cestoviny 58,6 %, tuková báza (glukózový sirup, kokosový tuk, mliečna bielkovina, farbivo

E160a), modifikovaný škrob, sušená zelenina (cibuľa mletá, rajčinový pretlak, paprika červená kúsky 0,7 %), sušená smotana, jedlá soľ, arómy (obsahuje lepok), paprika sladká mletá 1,5 %, sušený sójový hydrolyzát, laktóza, repkový olej, sušené kuracie mäso mleté 0,7 %, pšeničná múka, cukor, zahusťovadlo xantánová guma, farbivo paprikový extrakt, vaječný bielok, droždie, zmes korenín, antioxidant rozmarínový extrakt.

Môže obsahovať zeler, horčicu.