



Bistro Bolonská omáčka 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 52,7 %, sušená zelenina (rajčínový pretlak, cibuľa kúsky, mrkva 0,7 %, zeler mletý,

cibuľa mletá), modifikovaný škrob, cukor, škrob maltodextrín, jedlá soľ, sušené odtučnené mlieko, arómy (obsahujú sóju), pšeničná múka, repkový olej, sušené hovädzie mäso mleté 1 %, mrkvový extrakt, kvasnicový výťažok, vaječný bielok, zmes bylín a korenín, zahusťovadlo xantánová guma, petržlenová vňať 0,1 %, droždie, farbivo paprikový extrakt, ryžová múka, cesnakový výťažok.

Môže obsahovať horčicu.