



Čínska kuracia pikantná do hrnčeka



Príprava: 1. Obsah vrečka vsypte do hrnčeka. 2. Pridajte 0,2 l vriacej vody a dôkladne rozmiešajte. 3. Pred podávaním nechajte 2 - 3 minúty stáť.

Zloženie: škrob maltodextrín, semolinové cestoviny (pšeničná múka), sušená zelenina (mrkva 3,7%, cesnak, zelená fazuľa, zeler, cibuľa, pór 1,2%, rajčiny, paprika červená), jedlá soľ, arómy (obsahujú sóju), sušené kuracie mäso mleté 4% (kuracie mäso 1,9%, strúhanka

(pšeničná múka, voda, droždie, jedlá soľ), vaječný bielok, jedlá soľ, rozmarínový extrakt), zahusťovadlo xantánová guma, repkový olej, sušená maracuja mletá, cukor, uchovec bazový (čínska čierna huba), zmes korenín, čili paprika mletá 0,1%.

Môže obsahovať mlieko, horčica.

Návod na prípravu:

1. Obsah vrečka vsypte do hrnčeka. 2. Pridajte 0,2 l vriacej vody a dôkladne rozmiešajte. 3. Pred podávaním nechajte 2 - 3 minúty stáť.