



Tradičná francúzska polievka



Návod na prípravu: 1. Obsah balenia vsypte do 0,75 litra vriacej vody a dobre rozmiešajte. 2. Za občasného miešania pozvoľna varte 10 minút.

Zloženie suchej zmesi: semolinové cestoviny 52,5 % (pšeničná múka), jedlá soľ, zelenina (karotka 2,9 %, cibuľa 2,2 %, jarná cibuľka 1 %, pór 0,2 %, petržlenová vňať 0,1 %), škrob, glukózový sirup, sójový hydrolyzátny cukor, arómy, kvasnicový extrakt, hovädzie mäso 1 %,

repkový olej, pšeničná múka, vaječný bielok, muškátový orech mletý,
pekárske droždie, farbivo riboflavín, cesnakový extrakt 0,1 %.

Môže obsahovať stopy mlieka, zeleru a horčice.