



Tradičná hrachová polievka



Návod na prípravu: 1. Obsah balenia vsypte do 0,75 litra studenej vody a dobre rozmiešajte. 2. Za stáleho miešania prived'ite do varu a pozvoľna varte 5 minút.

TIP: Počas varenia pridajte do polievky kúsky nakrájaného stonkového zeleru.

Zloženie suchej zmesi: sušený predvarený hrach mletý 62 %, kukuričný škrob, jedlá soľ, sušený sójový hydrolyzát, škvarená bravčová slanina 4 %, kukuričný škrob maltodextrín, sušený hrášok mletý 2,8 %, aróma (obsahuje sóju), sušené zemiakové vločky, cukor, sušená cibuľa mletá 1 %, majorán 0,1 %, cesnakový extrakt 0,1 %, čierne korenie mleté 0,06 %.

Môže obsahovať stopy lepku, vajec, mlieka, zeleru a horčice.