



Tradičná jarná polievka



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

Náš tip: Počas varenia vložte do polievky naklíčené obilné klíčky.

Zloženie suchej zmesi: semolinové cestoviny 53 % (pšeničná múka), jedlá soľ, zelenina 8,5 % (hrášok 2,6 %, karotka 2,3 %, cibuľa 1 %, paštrnák 0,7 %, zeler, kel, červená paprika 0,4 %, zelerová 0,1 % a

petržlenová vňať 0,1 %), škrob maltodextrín, arómy (obsahujú lepok, vajcia), cukor, sójový hydrolyzát, slepačí tuk, kuracie mäso 2,8 %, zmes korenín, ryžová múka, vaječný bielok, pšeničná múka, pekárske droždie, farbivo riboflavín, rozmarínový extrakt, cesnakový extrakt 0,02 %.

Môže obsahovať stopy mlieka a horčice.