



Tradičná slepačia 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.

Náš tip: Počas varenia pridajte do polievky malé kúsky brokolice.

Zloženie suchej zmesi: semolinové cestoviny 62 % (pšeničná múka), jedlá soľ, arómy (obsahujú zeler, sóju), zelenina (karotka 2,9 %, cibuľa 1,2 %, červená paprika 0,4 %, petržlenová vňať 0,2 %), cukor, škrob,

slepačie mäso 3,6 %, kvasnicový extrakt, slepačí tuk 1,5 %, rozmarínový extrakt, farbivo riboflavín.

Môže obsahovať stopy vajec, mlieka a horčice.

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