



## Tradičná šošovicová kyslá polievka



Návod na prípravu: Do hrnca vlejte 0,5 litra studenej vody a 0,25 litra mlieka. Pridajte obsah balenia a dobre zamiešajte. Za stáleho miešania privedte do varu a pozvoľna varte 10 minút.

Náš tip: Na oleji opečte zeler nakrájaný na rezančeky a zamiešajte do vriacej polievky. Môžete pridať aj kúsky opečenej slaniny.

Zloženie suchej zmesi: predvarená šošovica (celá, mletá) 56 %, jedlá soľ, škvarená slanina 8,4 %, zápražka (pšeničná múka, živočíšny tuk), škrob, škrob maltodextrín, arómy (obsahujú sóju), cesnak mletý 2 %, zahusťovadlo xantánová guma, cukor, bobkový list 0,5 %, zmes korenín, farbivo amoniakový karamel, petržlenová vňať 0,1 %.

Môže obsahovať stopy vajec, mlieka, zeleru a horčice.