



Tradičná rajčinová polievka



Návod na prípravu: 1. Obsah balenia vsypte do 0,75 litra studenej vody a za stáleho miešania privedte do varu. 2. Varte 10 minút, občas zamiešajte.

Náš tip: Hotovú polievku na tanieri môžete dochutiť lyžičkou kyslej smotany a ozdobiť nastrúhaným syrom.

Zloženie sypkej zmesi: cukor, rajčinový pretlak 18,5 %, škrob, cestovinová ryža 11 % (pšeničná múka), jedlá soľ, pšeničná múka, sójový hydrolyzát, farbivo z červenej repy betanín, repkový olej, cibuľa mletá 1,4 %, arómy, zeler mletý, zahusťovadlo xantánová guma, kyselina: kyselina citrónová, farbivo amoniakový karamel, bobkový list mletý.

Môže obsahovať stopy vajec, mlieka a horčice.