



Tradičná hubová 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 10 minút.

Náš tip: Do hotovej polievky vmiešajte šľahačkovú smotanu podľa chuti.

Zloženie suchej zmesi: tuková zápražka (pšeničná múka, živočíšny tuk), zemiaky 23,5 %, jedlá soľ, arómy (obsahujú zeler), škrob maltodextrín, cukor, škrob, sladká paprika mletá 3 %, kvasnicový extrakt, cesnak mletý 0,6 %, huby (masliak obyčajný mletý 0,6 %, hríb smrekový 0,2 %), ryžová múka, zmes korenín, farbivo amoniakový karamel, petržlenová vňať 0,06 %.

Môže obsahovať stopy vajec, mlieka, sóje a horčice.