



Tradičná držková 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.

Zloženie suchej zmesi: pšeničná múka, sójový hydrolyzát, sójová bielkovina, jedlá soľ, cibuľa 5,7 %, cukor, mletá sladká paprika 4,5 %, škrob maltodextrín, sušené hovädzie držky 1,9 %, majorán 1,5 %,

repkový olej, zmes korenín, farbivo paprikový extrakt, cesnakový extrakt 0,4 %.

Môže obsahovať stopy vajec, mlieka, zeleru a horčice.