



Pečeňové knedličky Extra 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.

Tajomstvo extra knedličiek: nerozvárajú sa, sú pevné, výborne chutia vďaka kvalitným surovinám

Zloženie suchej zmesi: pečeňové knedličky 43,5 % (pšeničná krupica a múka, kokosový olej, sušené vajcia a vaječný bielok, bravčová pečeň 8 %, hovädzie mäso, cesnak 5 %, bravčová bielkovina, arómy, laktóza, kypriace látky: glukóno-delta-laktón, hydrogénuhličitan sodný, cibuľa mletá 0,5 %, jedlá soľ, majorán, droždie, cukor, farbivo E150c, zmes korenín, antioxidant rozmarínový extrakt), semolinové cestoviny (tvrdozrnná pšeničná múka) 27 %, kukuričný škrob maltodextrín, zelenina 6,6 % (karotka 2,5 %, cibuľa 2 %, zeler, pór 0,3 %, pažítka 0,3 %), jedlá soľ, slepačí tuk, cukor, zmes korenín, čierne korenie mleté 0,06 %, kyselina: kyselina citrónová.

Môže obsahovať sóju, horčicu.