



Dubáková polievka Extra krémová



Návod na prípravu: 1. Do hrnca vlejte 0,5 litra studenej vody a 0,25 litra mlieka. Pridajte obsah balenia a dobre zamiešajte. 2. Za stáleho miešania prived'ite do varu a pozvoľna varte 10 minút.

Tajomstvo lahodnosti: KRÉMOVOSŤ -HUSTOTA -KÚSKY HÚB - DELIKÁTNA ARÓMA .

Zloženie suchej zmesi: zápražka (pšeničná múka, živočíšny tuk), morská soľ 10,5 %, huby - kúsky a mleté (šampiňón záhradný 6 %, hríb smrekový 1,1 %, masliak obyčajný 1,1 %), škrob, škvarená slanina, restovaná cibuľa (repkový olej), kvasnicový extrakt, arómy, pažítka 0,3 %, biele korenie mleté 0,1 %.

Môže obsahovať stopy vajec, mlieka, zeleru, sóje a horčice.