



Rajčinová omáčka s cestovinami



- Návod na prípravu: 1. Obsah vrecka vsypte do 0,5 litra studenej vody. Za stáleho miešania prived'te do varu.
2. Za občasného premiešania varte 8 minút na miernom ohni.
3. Po uvarení nechajte 2 minúty odstáť alebo ihneď podávajte. Dobrú chuť!

Náš TIP: Na zlepšenie chute môžete pri varení pridať maslo.

Dehydrovaná zmes na prípravu hotového pokrmu.

Zloženie: cestoviny semolinové 69% (pšeničná múka), cukor, sušený rajčinový prášok 8,8%, škrob, jedlá soľ, sušené mlieko, arómy, sušená zelenina mletá (cibuľa, karotka), polotovar mix (aróma, jedlá soľ, modifikovaný škrob, olej repkový), farbivo betanín, zmes korenín, sušená petržlenová vňať, sušený bobkový list 0,03 %, farbivo (paprikový extrakt).

Môže obsahovať vajcia, zeler, sóju, horčicu.