



Krémová polievka s červenou šošovicou



Zloženie suchej zmesi: šošovica červená lúpaná 68 %, pšeničná múka, sušená zelenina mletá (karotka, paprika červená, cibuľa, petržlen kořeň, zeler), jedlá soľ, maslový prášok, olej repkový, sušený sójový hydrolyzáť, mrkvový extrakt, rasca rímska mletá, kurkuma mletá, koriander mletý, zahusťovadlo xantánová guma, sušená petržlenová vňať 0,1 %, cesnekový extrakt.

Môže obsahovať vajcia a horčicu.

Návod na prípravu: Obsah vrečka vsypte do 0,8 litra vody a zamiešajte.
Polievku pozvoľna varte za občasného miešania 10 minút.

TIP: Do hotovej polievky pridajte kyslú smotanu a lístky koriandru.