



Krémová polievka rajčinová s parmezánom



Rajčinová krémová polievka s parmezánom. Dehydrovaný výrobok.

Zloženie suchej zmesi: škrob, cukor, rajčinový prášok 13 %, zemiakové vločky sušené, tuková báza (glukózový sirup, úplne hydrogenovaný kokosový tuk, mliečna bielkovina), jedlá soľ, smotana sušená, škrob maltodextrín, arómy (obsahujú mlieko), syrový prášok 1,6 % (vyrobený z Parmigiano Reggiano), cibuľa sušená mletá, maslový prášok,

kvasnicový extrakt, zmes bylínok, farbivo paprikový extrakt, cesnak sušený mletý, bazalka sušená 0,09 %, kyselina: kyselina citrónová, čierne korenie mleté.

Môže obsahovať lepok, vajcia, sóju, zeler a horčicu.

Návod na prípravu: Obsah vrečka vsypte do 0,6 litra vody a 0,2 litra mlieka a zamiešajte. Polievku za občasného miešania privedte do varu a varte 5 minút.

NÁŠ TIP: Na dosiahnutie ešte krémovejšej chuti môžete namiesto mlieka použiť 0,2 l smotany alebo ozdobiť hotovú polievku lyžicou kyslej smotany s lístkom bazalky.