



## Brokolicová polévka

Návod k přípravě: Do hrnce vlijte 0,5 litru studené vody a 0,25 litru studeného mléka. Přidejte obsah balení a dobře zamíchejte. Za stálého míchání uveďte do varu a pozvolna vařte 10 minut.

Složení suché směsi: pšeničná mouka, brokolice (kousky, mletá) 10,7 %, sójový hydrolyzát, maltodextrin, škrob, aroma, cibule mletá 4 %, mořská sůl 4,1 %, řepkový olej, petrželová nať 0,3 %, špenát mletý, máslo, glukozový sirup, směs koření, bílý peř mletý 0,04 %, kaseinát, česnekový extrakt.

Může obsahovat stopy vajec, celeru, hořčice.



10 min



3 porce



56 gramů

© 2014 Vitana a.s.

[www.vitana.cz](http://www.vitana.cz)

[www.facebook.com/Vitana.czsk](https://www.facebook.com/Vitana.czsk)

žijte s chutí