



Bez lepku Hrachová se slaninou



Oblíbená hrachová polévka se slaninou ve variantě bez lepku, takže si její chuť můžou užít úplně všichni.

Složení suché směsi: Hrách mletý 62,6 %, kukuřičný škrob, jedlá sůl, sójový hydrolyzát, škvařená vepřová slanina 4 %, kukuřičný maltodextrin, hrášek mletý 2,8 % , aromata (obsahují sóju), bramborové vločky, cukr, cibule mletá 1 %, rýžová mouka, česnekový extrakt 0,1 %, majoránka 0,1 % , pepř černý mletý.

Návod k přípravě:

1. Obsah sáčku vsypte do 0,75 litru studené vody a dobře rozmíchejte.
2. Polévku za stálého míchání uveďte do varu a pozvolna vařte 5 minut.