



## Mexická s chilli



Vitanské instantní polévky do hrnečku mají nižší uhlíkovou stopu než například banán, ovocný jogurt nebo houska se sýrem. Za tím stojí zejména nízké náklady na dopravu a skladování, minimální odpad při zpracování zeleniny a využití elektřiny z obnovitelných zdrojů. Zkrátka mexickou polévkou do hrnečku zahřejete sebe, ne planetu.

Složení: semolinové těstoviny (pšeničná mouka), sušená zelenina (kukuřice 4,4%, zelené fazole 3,8%, cibule, mrkev 2,5%, paprika červená), cukr, jedlá sůl, aroma (obsahuje sóju), tuková báze

(slunečnicový olej, glukózový sirup, mléčná bílkovina), paprika sladká mletá, modifikovaný škrob, maltodextrin, sušený česnek mletý 4,4%, sušený rajčatový prášek, kvasnicový extrakt, řepkový olej, zahušřovadlo xanthan, chilli drcené 0,5%, pepřový extrakt, pepř černý mletý, chilli chipotle 0,3%.

Návod k přípravě: 1. Obsah sáčku vsypte do hrnečku. 2. Přidejte 0,2 l vroucí vody a polévku důkladně rozmíchejte. 3. Před podáváním nechte 2 – 3 minuty stát.