



## Uzený vývar s česnekem



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 uzeným vývarem s česnekem do hrnečku zahřejete sebe, ne planetu.

Složení: maltodextrin, smažená houska 12% (pšeničná mouka, slunečnicový olej, jedlá sůl, droždí), slanina škvařená 10,8%, aroma,

jedlá sůl, sušená zelenina (česnek 3%, cibule), sušené uzené vepřové maso 4%, cukr, směs koření, majoránka drhnutá.

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.