



Francouzská polévka



Naše byšické polévky určitě není třeba představovat. Najdete mezi nimi ty nejoblíbenější chutě klasické české kuchyně, které jsou léty prověřené, například francouzskou polévku se semolinovými těstovinami.

Složení suché směsi :

semolinové těstoviny (pšeničná mouka) 41 %, maltodextrin, škrob, sušená zelenina (karotka 4 %, cibule 3,8 %, pórek 1 %, petrželová nať 0,1 %), jedlá sůl, aromata (obsahuje sóju), hovězí maso 2,8 %, sušený

sójevý hydrolyzát, sušený hovězí extrakt, pšeničná mouka, kvasnicový extrakt, cukr, řepkový olej, sušený vaječný bílek, pekařské droždí, směs koření.

Návod k přípravě:

1. Obsah sáčku vsypte do 0,75 litru vroucí vody a dobře rozmíchejte.
2. Za občasného míchání pozvolna vařte 10 minut.