



Jarní polévka



Naše byšické polévky určitě není třeba představovat. Najdete mezi nimi ty nejoblíbenější chutě klasické české kuchyně, které jsou léty prověřené. Jarní polévka obsahuje devět druhů zeleniny, která si díky správnému sušení uchovává většinu výživových hodnot.

Složení suché směsi: vaječné těstoviny 47 % (pšeničná mouka, vejce), maltodextrin, zelenina 14,2 % (mrkev 4,5 %, hrášek 3,8 %, fazolové lusky 1,5 %, celer kořen 1,3 %, petržel kořen 0,9 %, česnek mletý 0,7 %, kapusta 0,7 %, jarní cibulka 0,5 %, pažitka 0,3 %), aromata (obsahují

vejce, lepek, mléko, celer), jedlá sůl, sójový hydrolyzát, cukr, řepkový olej, směs koření.

Návod k přípravě:

1. Do hrnce odměřte 0,75 litru vody a přiveďte k varu.
2. Přidejte obsah sáčku, za občasného míchání pozvolna vařte 10 minut.