



## Polévka s játrovými knedlíčky a nudlemi



Naše byšické polévky určitě není třeba představovat. Najdete mezi nimi ty nejoblíbenější chutě klasické české kuchyně, které jsou léty prověřené. Vyzkoušejte polévku s játrovými knedlíčky, které jsou k nakousnutí.

Složení suché směsi: játrové knedlíčky 43 % (pšeničná krupice a mouka, kokosový olej, vejce a vaječný bílek, vepřová játra 5 %, hovězí maso,

sušený česnek, vepřová bílkovina, laktóza( obsahuje mléko), kypřicí látky: hydrogenuhličitan sodný, glukonodelta-lakton; aromata, sušená cibule, jedlá sůl, droždí, rýžová mouka, majoránka, barvivo E150c, cukr, směs koření, antioxidant rozmarýnový extrakt), semolinové těstoviny 29 % (pšeničná mouka) , aromata ( obsahuje vejce), maltodextrin, zelenina (karotka 2,3 %, cibule 1,9%, celer, pór 0,3%, petrželová nať 0,1%, pažitka 0,1 %), jedlá sůl, tavený slepičí tuk (obsahuje antoxidant rozmarýnový extrakt), cukr, směs koření, česnekový extrakt, kyselina citronová.

Návod k přípravě:

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