



## Polévka s játrovými knedlíčky



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:

sušené játrové knedlíčky 46% (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, glukono-delta-lakton; aromata, sušená cibule, jedlá sůl, rýžová mouka, droždí, majoránka, barvivo E150c, cukr, směs koření, antioxidant rozmarýnový extrakt), semolinové těstoviny (pšeničná mouka) 25 %, maltodextrin, jedlá sůl, zelenina (karotka 2,3 %, cibule 1,9 %, celer, 1,7 %, pórek 0,3 %, pažitka 0,3 %), slepičí tuk(obsahuje antioxidant rozmarýnový extrakt), aroma (obsahuje vejce), cukr, směs koření, kyselina citronová.

Návod k přípravě:

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