



Slepičí vývar s nudlemi



Naše byšické polévky určitě není třeba představovat. Najdete mezi nimi ty nejoblíbenější chutě klasické české kuchyně, které jsou léty prověřené, třeba jako náš silný slepičí vývar s kuřecím masem.

Složení suché směsi: vaječné těstoviny (pšeničná mouka, vejce) 50 %, maltodextrin, sušené kuřecí maso 12 % (pšeničná mouka, kuřecí maso 47%), vaječný bílek, jedlá sůl, pekařské droždí, antioxidant rozmarýnový extrakt), jedlá sůl, sušená zelenina (karotka 2,3 %, cibule 1,6 %, celer 1,5 %, pórek 0,3 %, pažitka 0,3 %), aromata (obsahuje vejce), slepičí tuk

(obsahuje antioxidant rozmarýnový extrakt) 3 %, cukr, sušené slepičí maso 0,3 %, směs koření, kyselina citronová.

Návod k přípravě:

1. Obsah sáčku vsypte do 0,75 litru vroucí vody a dobře rozmíchejte.
2. Za občasného míchání pozvolna vařte 8 minut.