



## Brokolicová polévka



Naše byšické polévky určitě není třeba představovat. Najdete mezi nimi ty nejoblíbenější chutě klasické české kuchyně, které jsou léty prověřené, jako třeba krémová brokolicová polévka.

Složení suché směsi: pšeničná mouka, brokolice (kousky, mletá) 10,7 %, sójový hydrolyzát, maltodextrin, škrob, aroma, cibule mletá 4 %, mořská sůl 4,1 %, řepkový olej, petrželová nať 0,3 %, špenát mletý, máslo, glukozový sirup, směs koření, bílý peř mletý 0,04 %, kaseinát, česnekový extrakt.

Návod k přípravě: Do hrnce vlijte 0,5 litru studené vody a 0,25 litru studeného mléka. Přidejte obsah balení a dobře zamíchejte. Za stálého míchání uveďte do varu a pozvolna vařte 10 minut.