



Krémová polévka s červenou čočkou



Pochtivé polévky Krémové, které jsou nejenom sametově jemné, ale také plné pochtivých surovin a lahodné chuti.

Krémová polévka s červenou čočkou má vydatnou s jemnou chuť červené čočky, která zasytí a zahřeje.

Složení suché směsi: čočka červená loupaná 68 %, pšeničná mouka, sušená zelenina mletá (kardus, paprika červená, cibule, petržel kořen, celer), jedlá sůl, máslový prášek, olej řepkový, sušený sójový hydrolyzát, mrkvový extrakt, kmín římský mletý, kurkuma mletá, koriandr mletý, zahušřovadlo xanthan, sušená petrželová nať 0,1 %, česnekový extrakt.

Návod k přípravě:

1. Obsah sáčku vsypte do 0,8 litru vody a zamíchejte.
2. Polévku pozvolna vařte za občasného míchání 10 minut.