



Kuřecí polévka



Máte-li hlad nebo chuť na svačinku, zvolte některou z našich oblíbených polévek s kvalitními pšeničnými těstovinami z řady Bistro. Stačí nalámat těstoviny, přelít 300ml horké vody, nechat pět minut odstát a máte kuřecí polévku, která vás zasytí i zahřeje.

Instantní bezvaječné nudle (60 g): PŠENIČNÁ mouka, palmový tuk, jedlá sůl, cukr, regulátory kyselosti (uhličitan sodný, uhličitan draselný), zahušřovadlo guarová guma.

Sypký kořenící přípravek (6 g): jedlá sůl, cukr, látka zvýrazňující chuť a vůni glutaman sodný, sušená zelenina (cibule, mrkev, česnek, pažitka), maltodextrin, extrakt koření (pepř černý), kurkuma, aroma, kvasnicový

extrakt, řepkový olej, barvivo E 150d, protispékavá látka fosforečnany vápenaté.

1. Vložte nalámané nudle do misky a přidejte obsah sáčku.
2. Zalijte 300 ml vroucí vody, promíchejte a nechte stát 5 minut.
3. Poté znovu promíchejte a podávejte jako polévku nebo hlavní jídlo.