



## Poctivá čočková polévka



Poctivé polévky od Vitany vždy zasytí, protože jsou extra husté a obsahují velké kousky surovin. Mezi oblíbené příchutě patří čočková polévka s velkými kousky zeleniny a uzeným masem.

Složení suché směsi:

předvařená čočka (celá a mletá) 53 %, zelenina (brambory, česnek mletý 2,7 %, cibule 2,4 %, celer kořen, karotka), škrob, pšeničná mouka, jedlá sůl, kuřecí maso, uzené vepřové maso 3,1 %, škvářená vepřová slanina,

sójový hydrolyzát, vepřové sádlo, cukr, vaječný bílek, majoránka 0,7 %, směs koření, droždí, barviva (amoniakový karamel, riboflavin).

Návod k přípravě:

1. Obsah sáčku vsypte do 0,8 litru studené vody a dobře rozmíchejte.
2. Polévku za stálého míchání pozvolna vařte 10 - 12 minut.