



## Poctivá francouzská slavnostní polévka



Poctivé polévky od Vitany vždy zasytí, protože jsou extra husté a obsahují velké kousky surovin. Mezi oblíbené příchutě patří francouzská polévka, plná těstovin a kousků zeleniny.

Složení suché směsi:

semolinové těstoviny (pšeničná mouka Triticum Durum) 55 %,

maltodextrin, zelenina (karotka 2,7 %, cibule 2,5 %, celer 1,2 %, pórek 1

%, cibule restovaná 1 %, jarní cibule 0,5 %, pažitka 0,1 %), hovězí maso 6 %, jedlá sůl, škrob, aromata (obsahuje sóju), laktóza, (obsahuje mléko), sójový hydrolyzát, kvasnicový extrakt, řepkový olej, vaječný bílek, rýžová mouka, směs koření, droždí, extrakt pórku, barvivo riboflavin.

Návod k přípravě:

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