



Velká rodinná francouzská polévka



Velké rodinné polévky jsou řada nejoblíbenějších příchutí ve větších baleních. Uvaříte z nich šest porcí poctivé polévky, takže rychle nasytíte celou rodinu. Vyzkoušejte třeba francouzskou polévku se semolinovými těstovinami.

Složení suché směsi :

semolinové těstoviny (pšeničná mouka) 41 %, maltodextrin, škrob, sušená zelenina (cibule 3,8 %, karotka 4 %, pórek 1 %, petrželová nať 0,1 %), jedlá sůl, aromata (obsahuje sóju), sušené hovězí maso 2,8 %,

sójový hydrolyzáát, hovězí extrakt, pšeničná mouka, kvasnicový extrakt, cukr, řepkový olej, vaječný bílek, pekařské droždí, směs koření.

Návod k přípravě:

1. Obsah sáčku vsypte do 1,5 litru vroucí vody a dobře rozmíchejte.
2. Za občasného míchání pozvolna vařte 10 minut.