



Velká rodinná hrachová 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 hrachovou polévku se slaninou.

Složení suché směsi:

sušený předvařený hrách mletý 62 %, kukuřičný škrob, jedlá sůl, sušený sójový hydrolyzát, škvařená vepřová slanina 4 %, kukuřičný maltodextrin, sušený hrášek mletý 2,8 %, aromata (obsahuje sóju),

sušené bramborové vločky, cukr, sušená cibule mletá 1 %, majoránka 0,1 %, česnekový extrakt, pepř černý mletý.

Návod k přípravě:

1. Obsah sáčku vsypte do 1,5 litru studené vody a dobře rozmíchejte.

2. Polévku za stálého míchání uveďte do varu a pozvolna vařte 5 minut.