

Wrap plněný jehněčím v curry, jogurtový dip s koriandrem a limetkou

SEZNAM DODANÝCH SUROVIN a jejich podrobného složení

- 300 g jehněčí kýta sous vide včetně výpeku
jehněčí kýta, sůl
- 110 g směs zeleniny
cibule červená, cibulka jarní, cibule šalotka, zelená chilli paprička
- 100 g jogurt plnotučný
SMETANA, sušené MLÉKO, jogurtová kultura
- 80 g římský salát
římský salát
- 70 ml kokosové mléko
kokosový extrakt 70%, pitná voda, emulgátor: E435
- 5 g koriandr
koriandr
- 5 g koření kari
kari
- 2 kusy tortilla
PŠENIČNÁ mouka (60%), voda, palmový olej, sůl, kypřící látka (E500, E450i), margarín (palmový tuk, emulgátory (mono a diglyceridy mastných kyselin, E471), kyselina mléčná, zvlhčovač (glycerin), stabilizátor (guarová guma), konzervanty (sorban draselný, kyselina jablečná, propionát kalcia), regulátor kyselosti (kyselina citrónová)
- 1 ks limetka
limetka

Výživové údaje na 100 g:

Energetická hodnota v kJ 585, Energetická hodnota v kcal 140, Tuky v g 5,18, z toho nasycené mastné kyseliny v g 3,1, Sacharidy v g 14,1, z toho cukry v g 1,63, Bílkoviny v g 8,74, Sůl v g 0,86

Alergeny:

lepek, mléko