

Jak uratować zbyt ostrą zupę?



# Opis wskazówki

Nierzadko zdarza się, że zadrży nam ręka podczas dodawania pieprzu czy chili. Nie musi to jednak oznaczać, że nasze kulinarne wysiłki poszły na marne. Co zrobić ze zbyt ostrą zupą?

Więcej bulionu

Najłatwiejszym sposobem jest dodanie większej ilości wody lub bulionu.

W kryzysowej sytuacji może pomóc także mleko, śmietana, jogurt naturalny czy mleczko kokosowe. Produkty te zawierają kazeinę, która neutralizuje ostre smaki.

Na ratunek idą cukier, pomidory i cytrusy

Świetnie sprawdzi się także dosypanie cukru do zupy. Dodanie pomidorów także może uratować zbyt ostrą zupę, pod warunkiem że do niej pasują. Jeszcze lepsze efekty może przynieść połączenie pomidorów z kilkoma kroplami soku z cytryny lub limonki.