

Jak poprawić mętny bulion, żeby był klarowny?



Opis wskazówki

Bulion to podstawa wielu dań.

Zdarza się jednak, że staje się mętny. Jak uratować taki mętny bulion?

Przecedzamy bulion przez sito i przelewamy do czystego garnka. Zbieramy tłuszcz łyżką cedzakową. Schładzamy do temperatury pokojowej.

Na każdy litr bulionu ubijamy 2 białka i dodajemy do letniego wywaru mieszając różgą. Zagotowujemy powoli, aż białko się zetnie, a następnie odstawiamy na 10 min.

Przecedzamy przez sito wyłożone gazą. Bulion powinien być już klarowny.