

Co zrobić, gdy danie jest za ostre?



Opis wskazówki

Zdarzyło Ci się kiedykolwiek przygotować zbyt pikantne danie? Czasami wystarczy chwila nieuwagi, by do garnka wsypać zbyt dużo przyprawy. Nie zawsze udaje się również precyzyjnie ocenić skalę ostrości wybranego składnika. To może zdarzyć się każdemu. Ważne, by wiedzieć, jak poradzić sobie w takiej sytuacji. Sposobów na złagodzenie ostrego smaku jest kilka, więc bez problemu wybierzesz najlepiej pasujący do dania.

Sok z cytryny

U większość osób w kuchni znajdzie się cytryna, limonka lub inne cytrusy. Nawet niewielki dodatek kwaśnego soku złagodzi ostrość dania. Oprócz tego wzbogaci i urozmaici jego smak. Sok z cytrusów możesz zastąpić także niewielką ilością octu. Zarówno cytryna, jak i ocet będą pasować do każdego typu dania.

Nabiał

Zawarta w nabiale kazeina doskonale neutralizuje ostry smak wielu przypraw. Do sosów najlepiej wybrać jogurt, ser i śmietankę, a do zup mleko i śmietanę. W przypadku zbyt ostrego smaku pomoże także dodatek tłuszczu, dlatego decydując się na wykorzystanie nabiału zrezygnuj z tego odtłuszczonego. Jeśli nie spożywasz nabiału, możesz zdecydować się na dodatek mleka lub jogurtu roślinnego.

Coś słodkiego

Przeciwne smaki dobrze ze sobą współgrają. Do zbyt ostrego dania możesz dodać trochę cukru, miodu lub przypraw o słodkim smaku, np. słodkiej papryki, wanilii czy cynamonu. Takie rozwiązanie najlepiej sprawdzi się w przypadku zup i potraw z dodatkiem pomidorów.

Warzywa

Babciny sposób na za słone lub za ostre potrawy to dodatek surowego ziemniaka. Wchłonie on część ostrego smaku potrawy, dzięki czemu stanie się ona łagodniejsza. Takiego ziemniaka najlepiej wyjąć przed podaniem. Podobnie jak ziemniak zadziałają inne warzywa korzeniowe. W przypadku innych warzyw możesz zwiększyć ilość tych już obecnych w potrawie. Zwiększenie objętości dania sprawi, że ostry smak się „rozejdzie”.

Woda

Prosty i skuteczny sposób na złagodzenie pikantnego smaku. Dolanie wody sprawia, że całe danie się rozrzedza, co może negatywnie wpłynąć na jego konsystencję i smak. W takim wypadku dodaj do dania więcej składników. Pozwoli to zachować jego smak. Innym sposobem może być wykorzystanie bulionu do zup, potrawek czy dań typu risotto. W zależności od smaku bulionu w tym przypadku również może okazać się konieczne zwiększenie ilości pozostałych składników.

Orzechy i migdały

Twoje curry lub sos słodko-kwaśny jest za ostre? Zamiast jogurtu możesz spróbować dodać do nich masło orzechowe, tahini lub posiekane orzechy. Świetnie skomponują się ze składnikami potrawy i jednocześnie złagodzą smak całości. Dodatek tahini sprawdzi się również w przypadku zup-kremów np. dyniowych czy z marchewki.

Podczas „ratowania” zbyt ostrych dań możesz jednocześnie wykorzystać połączenie kilku przedstawionych sposobów. Dzięki temu dodatki nie tylko złagodzą smak, ale i wzbogacą dania nadając im ciekawego wyrazu. Już więcej nie będziesz musiał zastanawiać się, jak uratować zbyt ostrą zupę.