

Jak uratować przesoloną zupę



# Opis wskazówki

Czasem bywa tak, że przesolimy naszą zupę. Co wtedy?

Przede wszystkim nie powinniśmy takiej zupy spisywać na straty, ani załamywać rąk. Jeszcze nie wszystko stracone. Pomocny w tym przypadku będzie ziemniak, czy jak kto woli kartofel lub pyra. Ziemniak posiada zdolność "ściągnięcia" soli. Co to oznacza? Wrzucony ziemniak do zbyt słonej zupy, wchłonie jej nadmiar. Wystarczy obrać jeden lub dwa ziemniaki i wrzucić je na pewien czas do zbyt słonej zupy - min. 30 min. Po tym czasie (lub dłuższym) wystarczy go wyłowić i wyrzucić. A na koniec delektować się smakiem pysznej zupy.