

Sposób na



Opis wskazówki

Masz smaczny ale nieco blady rosół, który wygląda niezbyt apetycznie?

Wrzuć do rosółu mały plasterek czerwonego buraka i zagotuj. Obecność buraczanego plasterka nie wpłynie na smak rosółu lecz zdecydowanie poprawi jego kolor. Rosół będzie wówczas nie tylko smaczny ale też o "złotym" (delikatnie żółtym) kolorze. To stara, sprawdzona metoda mojej babci. Kiedyś nie było żadnych gotowych przypraw w płynie do zup czy sosów i radzono sobie w naturalny sposób, wykorzystując barwniki / soki warzyw, owoców czy ziół.