

Sposoby na zagęszczenie zupy



Opis wskazówki

Jednym z problemów, na jaki możemy natrafić przy gotowaniu zupy, jest jej nieodpowiednia konsystencja. Jak zatem zagęścić zupę?

Zasmażka

Możemy skorzystać z zasmażki, czyli mąki podsmażonej na tłuszczu. Gdy przybierze ona postać gęstej papki dolewamy do niej odrobinę zupy, dokładnie mieszamy i całość dodajemy do zupy.

Mąka

Prostszym sposobem jest dodanie mąki, najlepiej pszennej lub ziemniaczanej. Mąkę wcześniej mieszamy z zimną wodą i zawiesinę dodajemy do gotującej się zupy, cały czas mieszając.

Śmietana albo jogurt naturalny

Niewielką ilość mąki możemy także mieszać ze śmietaną i kilkoma łyżkami zupy. Całość wlewamy do zupy i gotujemy. Śmietaną można zastąpić także jogurtem naturalnym, ale nasza zupa może zyskać wtedy lekko kwaskowaty posmak.

Kasza manna lub kukurydziana

Warto także spróbować kaszki manny lub kaszki kukurydzianej. Do zupy dodajemy 2-3 łyżki i gotujemy przez chwilę.