

Sposoby na przesoloną zupę



Opis wskazówki

Przesoloną zupę można uratować. Wystarczy skorzystać z kilku sprawdzonych sposobów.

Surowy ziemniakNajstarszy, najpopularniejszy i najskuteczniejszy sposób. Wrzuć do zupy surowego, obranego ale niepokrojonego dużego ziemniaka. Zupę gotuj przez około 10 minut. Ziemniak wchłonie nadmiar soli, jednak pamiętaj by wyjąć go z zupy, bo w przeciwnym razie zupa pozostanie za słona.

Surowe białkaBiałka także świetnie wiążą sól, dlatego dodanie dwóch surowych białek uratuje zbyt słoną zupę. Przed podaniem precedź zupę przez sitko lub zbierz pozostałe na powierzchni ścięte białko.

JabłkoMożesz także dodać do zupy półciętowane jabłko. Zupę z jabłkiem gotuj przez około 10 minut. Po tym czasie wyjmij ćwiartki jabłka, aby zupa nie nabrała jabłkowego smaku.

Przegotowana wodaPrzesoloną zupę może uratować także przegotowana woda, jednak może ona sprawić że zupa będzie zbyt rzadka.

Jogurt lub śmietanaTo kolejne dodatki, które zniwelują zbyt dużą ilość soli. Dodatkowo zupa nabierze łagodniejszego smaku. Jogurt lub śmietanę możesz także zastąpić mlekiem.

Skórka od chlebaSposób ten najlepiej sprawdza się przy niewielkim przesoleniu zupy. Kawałki skórki pozostaw na trochę w zupie, by wchłonęły nadmiar soli.