

## Sposoby na przesoloną zupę



# Opis wskazówki

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

**Surowy ziemniak**Najstarszy, 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 białka**Białka 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.

**Jabłko**Możesz 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 woda**Przesoloną zupę może uratować także przegotowana woda, jednak może ona sprawić że zupa będzie zbyt rzadka.

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

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