

Jak uratować przesoloną zupę



Opis wskazówki

Co zrobić gdy posolimy zupę dwa razy.

Aby wyciągnąć nadmiar soli z zupy wystarczy wrzucić do niej surowego ziemniaka i gotować przez 15min. po czym wyjąć ziemniaka. Można również dodać odrobinę wody byle nie za dużo, bo wtedy stracimy smak zupy i wyjdzie "wodzianka" ;) Można również dodać surowe białko kurcze, które super wciąga nadmiar soli, po tym jak białko się zetnie trzeba wyjąć je łyżką cedzakową i voila! Zupa uratowana.