

## Zagęszczanie zup

Dodany przez paula26013

**Śmietaną** - wymieszać śmietanę z niewielką ilością mąki, lekko posolić, połączyć z kilkoma łyżkami zupy a następnie wlać do pozostałej zupy i zagotować. W ten sam sposób można również doprawiać zupę jogurtem naturalnym.

**Żółtkami** - roztrzepać żółtka z wodą (tyle łyżek wody ile żółtek), połączyć z kilkoma łyżkami zupy. Mieszając zupę wlewać partiami roztrzepane żółtka. Mocno zagrzać ale nie gotować.

**Przecierem** - część warzyw przetrzeć przez sito i połączyć z zupą.

