

Zagęszczanie zup

Dodany przez amif

3 proste sposoby zagęszczania zupy

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.

