Presolené jedlo nemusí byť katastrofou :)

Nedali ste pozor a odsypalo sa vám do jedla priveľa soli?

Nezúfajte a vyskúšajte jeden z overených trikov, ktoré používali aj naše staré mamy:

- **uvarte dvojnásobok** – niekedy je presolené jedlo príliš komplikované a zaberie len nová várka uvarená bez soli. Obidve jedlá (presolené aj neslané) dôkladne premiešajte a dochuťte,
- **pridajte vodu** – krajné riešenie, po ktorom budete musieť nanovo všetko dochutiť. Navyše sa vám môže stať, že pôvodná chuť vareného pokrmu nebude taká výrazná,
- **povarte v jedle jeden až dva zemiaky** – a potom ich jednoducho vyberte. Rovnakú službu by mala urobiť aj mrkva či kôrka chleba,
- **na presolenú polievku** – okrem vyššie spomínaných ingrediencií môžete použiť aj kocku cukru. Ponorte ju do polievky a hneď, ako sa začne rozpúšťať, ju vyberte. Toto môžete vyskúšať aj viackrát,
- **na presolenú omáčku** – takisto použite zemiak, ale ten nahrubo nastrúhajte, povarte a pred servírovaním vyberte. V závislosti od druhu omáčky ju môžete zjemniť aj trochou smotany alebo lyžicou medu,
- **presolené mäso ešte pred tepelnou úpravou** – nechajte hodinu až dve odležať v čerstvom mlieku.

Copyright © 2013 - 2025 Encyklopédia poznania