

# Zagęszczanie zup

Dodany przez Ania K.

## Różne sposoby...

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 &#8211; 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 &#8211; część warzyw przetrzeć przez sito i połączyć z zupą.

