

Usuwanie nadmiaru tłuszczu z rosółu

Dodany przez Ania K.

Po schłodzeniu tłuszcz zbiera się na wierzchu wywaru i bez problemu możesz go zebrać.....

Po schłodzeniu tłuszcz zbiera się na wierzchu wywaru i bez problemu możesz go zebrać. Jeśli nie masz czasu na schłodzenie to możesz użyć papierowego ręcznika, który doskonale wchłonie tłuszcz. Możesz też wrzucić do rosółu kilka kostek lodu, wokół których będzie się zbierał stężony tłuszcz.

