

# 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** &#8211; roztrzepać żółtka z wodą (tyle łyżek wody ile żółtek), połączyć z kilkoma łyżkami zupy. Mieszając zupę wlewać partiami roztrzone żółtka. Mocno zagrzać ale nie gotować.

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

