

Dodajemy śmietanę do zupy

Dodany przez Marzena

zimna woda,sól i gorący wywar.

Smietana w zupie się nie zwarzy jeśli zmieszasz ją z solą i zimną wodą oraz odrobiną gotowanego wywaru i dopiero wtedy wlejesz do garnka,zaprawiając zupę.

