

## Co když přesolíme?

---



### Solníčko, dost!

**Jestliže je jídlo přesolené jen mírně, můžete situaci zachránit.** Pokud jste ale v hrnci vytvořili solné jezero, s pokrmem se rozlučte a začněte od začátku. Ztráceli byste zbytečně čas a plýtvali dalšími surovinami.

**Babské rady nabádají k použití brambory, která by do sebe měla přebytečnou sůl nasáknout.**

Bramboru pak můžete v pokrmu nechat, nebo ji před podáváním odstranit. Bohužel vědci (a také zkušenosti mnoha kuchařů) dokázali, že brambora nefunguje na principu houby, která by do sebe sůl nasákla, a tím výrazně omezila slanost pokrmu.

**Jediné, co v případě přesoleného pokrmu skutečně pomůže, je zvýšení koncentrace nesolených věcí.** Nechcete-li experimentovat, sáhněte po surovinách, které připravovaný pokrm obsahuje. Budete mít sice navařeno do zásoby, ale mraznička si s přebytkem hravě poradí.

**Polévku lze nastavit čistým vývarem nebo vodou. Ovšem vezte, že ještě lépe, než obyčejná voda pohltí slanou chuť mléko (i kokosové) nebo smetana.** Jestliže vám v lednici schází, **můžete sáhnout po bílém jogurtu.** Ten se více hodí k omáčkám než do polévek. **Do čistého vývaru můžete také vyklepnout vaječný bílek a nechat ho krátce povařit.** Poté vývar přecedte. Stejný trik s bílkem oceníte i v případě, kdy chcete mít vývar krásně čirý a čistý.

**U mletého masa ochuceného např. na karbanátky nebo sekanou je možné přidat nastrohanou bramboru, sýr, mrkev, cuketu, předvařenou rýži nebo luštěniny.** Záleží jen na chuťových buňkách strávníků.

Pokud to výsledná chuť pokrmu umožňuje, **přehlušte slanou chuť kyselostí.** Ideální je citronová šťáva či kůra, ve výjimečných případech ocet, případně rajčata nebo rajčatová šťáva. Nebojíte-li se inovací, **můžete zamaskovat slanost doslazením.** Sáhnete po medu nebo čerstvém ovoci, mírnou sladkost dodá také mrkev nebo mrkvová šťáva. Pro fajnsmekry se nabízí **ochucovací finta v podobě domácího karamelu**. Stačí jen na suché pánvi rozpustit cukr, přidat máslo, opatrně zalít vodou, ovocnou šťávou nebo alkoholem a nechat vše propojit.

## Kmotře Petře, nepřepepřete mi toho vepře

**Většinu výše uvedených tipů můžete použít i v případě, kdy jste při vaření použili moc pepře nebo koření.** Pokud vám ujela ruka s pepřenkou, můžete situaci zachránit rychleji než v případě soli. Jestli jste nestačili pokrm zamíchat, seberte co největší množství pepře lžící nebo papírovou utěrkou. Udělejte to i v případě, že musíte spolu s pepřem odstranit také část pokrmu. Nebudete pak riskovat, že hosté u stolu začnou šlehat plameny.

**U pikantního a silně kořeněného jídla se zamyslete nad vhodnou přílohou.** Zatímco brambory na kořeněnou chuť upozorní, **rýže a také těstoviny celkový dojem zjemní.** Jestliže ani taková varianta nepomáhá a pokud máte času nazbyt, uvařte ještě jednu porci daného pokrmu, v níž koření zcela vynecháte. Poté obě varianty smíchejte.

Na místě je také zvážit případné jiné využití přesoleného jídla. **Příliš slané vařené brambory zachráníte v bramborové kaši nebo francouzských bramborách.** Pikantní masovou směs můžete nastavit rajčatovým sugem a servírovat ji na česnekových topinkách posypanou bohatou sýrovou čepicí. **Přesolenou rýži použijte jako základ do rizota nebo zavárku do polévky.** Můžete jí také nastavit masové nebo zeleninové karbanátky. Jednoduše se nebojte experimentovat.

## Užitečné rady na závěr:

- Sůl, pepř i koření nesypejte rovnou z pytlíku, ale **používejte lžičku.** Snáze odhadnete množství a neriskujete, že se vám „zvrtné“ ruka.
- **Pozor na složení směsi koření, mnohdy obsahují víc jak 30 % soli,** nejdříve tedy použijte koření, až v závěru jídlo dosolte.
- **Sůl se v jídle rozloží,** polévky i omáčky solte méně, druhý den byste mohli být nepříjemně překvapeni.
- Slanou a pikantní chuť dodají jídlu také použité suroviny (kapary, kečup, slanina, parmazán aj.).