



## Kdy solit a kdy dochucovat omáčky

### Ingredience:

---

### Postup:

Kdy solit a dochucovat omáčky? Nejlépe je se solí počkat až na závěr. Když omáčku redukujete, dojde odpařením vody k zintenzivnění všech chutí. Pokud omáčku osolíte před redukováním bude přesolená.

