איך עושים את זה ?

חלבון של ביצה יכול לעזור לכם לנקות את המרק שלכם מכל מיני חלקיקים צפים המעכירים אותו: שופכים את החלבון לתוך המרק הרותח, הוא מתקשה ומתרכז בשכבה העליונה של המרק, וסופח אליו את כל הדברים הקטנים שמעכירים את המרק. בעזרת כף גדולה, מסלקים את החלבון ואת כל מה שצמוד אליו, ונשארים עם מרק צח וצלול.