

Zupa ze śledziem

MAŁGORZATA114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śledz w occie	4 szt
ziemniaki	16 szt
śmietana 30%	1 szt
cebula	2 szt
pieprz	5 gramów
ocet	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt
Ziele angielskie całe Prymat	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlać 2 litry wody, dodać do tego pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, ocet i cebule pokrojoną na 4 części. Całość zagotować i trzymać na ogniu 10 minut. Po ostudzeniu się zupy do temperatury pokojowej wrzucić śledzie i moczyć je z 3 godziny. W między czasie obrać i ugotować ziemniaki. Gdy zupa z śledziami już doszła należy wlać śmietanę do zupy , wymieszać i podać.
Smacznego