

## Zupa ze śledziem



### MAŁGORZATA114



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

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