

Zupa śledziowa

data aktualizacji: 2020.02.16 autor: Redakcja



Składniki:

- 6 filetów śledziowych (matiasy)
- 2 cebule
- 500 ml śmietany 18%
- 2 liście laurowe
- Kilka ziaren ziela angielskiego
- Sól i pieprz
- 0,5 litra wody
- 3-4 ziemniaki
- 3 łyżki octu albo cytryny

Przygotowanie:

Śledzie zalewamy wodą i odstawiamy na 2 godziny. Następnie suszymy i kroimy na kawałki.

Do wody dodaj ziele angielskie, pieprz i liście laurowe i gotuj na małym ogniu ok. 5 minut, odstaw do wystygnięcia i przecedź.

Wystudzony wywar połącz ze śmietaną, dodaj śledzie, pokrojoną w paski cebulę i dopraw octem albo sokiem z cytryny, solą oraz pieprzem.

Zupę odstaw do przegryzienia smaków minimum na godzinę, ale najlepiej na cały dzień w lodówce.

Podaj z ugotowanymi ziemniakami (mogą być w kawałkach albo puree).

Zupa smakuje najlepiej na zimno, w połączeniu z gorącymi ziemniakami.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/34630-zupa-sledziowa>