

Wigilijna zupa z suszonych śliwek

Składniki:

- suszone śliwki węgierki, w całości razem z pestką – kiedyś suszono w całości w brytfance na długiej słomie, dzisiaj kupowane w sklepie
- woda zimna, surowa
- goździki, sól, cukier – kupowane w sklepie, cukier kiedyś pochodził z cukrowni w Dobrem jako ekwiwalent za odstawione buraki cukrowe
- śmietana, mąka pszenna – kiedyś z własnego gospodarstwa (z własnego mleka i ziarna), teraz śmietana czasami kupowana w sklepie, czasami od sąsiadów

Wykonanie:

Suszone śliwki ok. 20 dag opłukać, zalać surową, zimną wodą w tym samym garnku, w którym będą się gotować. Woda musi zakryć śliwki, ok. $\frac{3}{4}$ pojemności garnka. Owoce moczyć przez noc.

Rano w tej samej wodzie, w której owoce się moczyły gotujemy śliwki, dodając kilka goździków (pamiętać o tym, aby nie dodawać za dużo, gdyż zupa będzie za bardzo aromatyczna i niesmaczna), soli do smaku. Pogotować.

Kiedy śliwki zmiękną wywar zaprawić śmietaną z mąką pszenną (ok. 150 ml śmietany i 1,5 łyżki mąki). Doprawić do smaku cukrem - ok. 1-1,5 łyżki. Zagotować.

Podawać gorącą z pszennymi kluskami– krajanką (krótkie, trochę grubsze niż do rosółki paski).

Anna Patyk, Koło Gospodyń Wiejskich w Bronistawiu, gmina Dobrze (powiat radziejowski)