

## **Rosopita-zupa śledziowa**

### **Składniki:**

- śledzie, tzw. „mleczaki”
- cebula (z własnego ogródka warzywnego)
- pieprz
- liść laurowy
- ziele angielskie
- ocet 10%
- sól
- cukier
- śmietana 12%

### **Przygotowanie:**

Obrać śledzie (4 sztuki) ze skóry, wyjąć mlecz i razem ze śledziem zamoczyć w zimnej wodzie. Moczyć około 12 godzin (np. wieczorem wstawić do wody, rano wyjąć).

Przegotować 1 litr wody razem z przyprawami (2-3 listki laurowe, 3-4 ziarna ziela angielskiego, 3-4 ziarna pieprzu czarnego). Wystudzić.

Jedną cebulę pokroić w drobne piórka i sparzyć.

Wymoczony mlecz rozetrzeć z cukrem na miazgę, dodać do przygotowanej i wystudzonej wody.

Dodać pozostałe składniki: łyżkę octu (lub więcej, do smaku), sparzoną cebulę, sól, cukier i pieprz do smaku oraz 250 ml śmietany. Przed dodaniem śmietany dodajemy do niej trochę przygotowanej wody z przyprawami i mieszamy, następnie wlewamy i mieszamy z pozostałą wodą.

Śledzie kroimy na połówki lub na ćwiartki i dodajemy do zupy. Tak przygotowana zupa powinna odstać jeszcze około jedną godzinę przed podaniem

Potrawę podajemy na zimno, z ziemniakami ugotowanymi wcześniej w mundurkach i obranymi. Ziemniaki można posypać pieprzem mielonym.

Gospodyni z Bądkówka, gmina Bądkowo (powiat aleksandrowski)