

# Väike valik suppe

REPRO

**Sööjale turgutuseks on mõlemad – nii selge leemega supid kui ka sametised püreed.**

Pärast priskeid peotoite tuleb ikka igatsus kausikese sooja supi järele. Küll võib tekkida peamurdmist, millest seda teha ja kuidas toitu suurema vaevata ruttu valmiks. Supimaailm on variatsiooniderohke ning kõige tuntumad neist on kahtlemata kirvesupp. Olgu järgmine retseptivalik keetjale inspiratsiooniallikaks.

## Klaar seenesupp

- 1 l vett
- ¾–1 l külmutatud kukeseeni
- 2 sibulat
- 1 väike porru
- 1 väiksem kaalikas
- 1 l külmutatud seeni
- 2 sl võid
- 1 dl odrakrupe
- ½ tl purustatud musta pipart
- 1 tl soola
- 2 estragonivart
- 1–2 sl peenestatud estragoni

Pange kruubid 5–6 tundi varem külma veega likku. Kui hakkate suppi tegema, keetke kruubid kõige enne eraldi nõus pehmeks ja loputage kuuma veega, nõrutage ning jätke pliidile sooja.

Kuumutage keedunõu põhjal seened, võiga praetud seentele pole vaja võid lisada. Kui kasutate muid värsked või leotatud soolaseeni, tükeldage need ja praadige võis kergelt läbi. Siis lisage peenestatud sibul, porruviilud ja kaalika-kuubikud ning kuumutage segades 3–4 minutit. Kallake kuum vesi peale, maitsestage soola, pipra ja tükeldamata estragoniga. Keetke 8–10 minutit, eemaldage estragonivarred, lisage keedetud



kruubid. Valmis supile raputage peenestatud estragoni.

Odrakruupide asemel võib kasutada keedetud nuudleid või sarvekesi, aga ka kartulikuubikuid.

## Sibulasupp

- 1 l kondipuljongit
- 1 kg sibulaid
- 2–3 sl võid
- 2 dl valget lauaveini
- soola
- purustatud musta pipart
- 6 viilu röstsaiat
- 100 g riivitud juustu

Koorige ja peenestage sibulad. Sulatage keedunõu põhjal või ja pange sibul hauduma. Kuumutage aeg-ajalt segades, kuni sibul on peaaegu pehme (mitte pruunistada). Lisage puljong ja valge vein, maitsestage pipraga. Keetke tasasel tulel kaane all umbes 10 minutit.

Poolitage saiaviilud kolmnurkselt, katke riivitud juustuga ja küpsetage ahjus, kuni juust on sulanud ja pealt krõbe. Serveerige kuumalt supiga.

## Kartulisupp munaga

- 2 l puljongit
- 8 kartulit
- 1 jäme porru
- 2 sl võid
- 4 keedetud muna
- soola
- majoraani
- purustatud musta pipart
- peenestatud supirohelist

Peske porru, viilutage ja kuumutage võis. Segage aeg-ajalt, nii et see ei pruunistuks. Koorige kartulid, lõigake kuubikuteks ja lisage keema tõusnud puljongisse koos porruga. Keetke kartulid pehmeks, maitsestage supp. Hakkige keedetud munad, jaotage taldrikutesse, puistake pea-

le peenestatud rohelist peterselli või tilli ja sellele tõstke kuum supp. Juurde andke röstitud leiba.

## Kartuli-porru püreesupp

- 2 l puljongit
- 2 lehtedega porrut
- 4–5 kartulit
- 2 sl võid
- soola
- suhkrut
- 1 kl porgandimahla
- hakitud maitserohelist
- riivitud juustu

Puhastage porrud, eemaldage kuivanud lehetipud, harutage lehed lahti, peske hoolikalt ja peenestage. Koorige ja tükeldage kartulid. Keetke mõlemad puljongis pehmeks. Hõõruge läbi sõela või mikserdage püreeks. Valmis püreele lisage või ja porgandimahla, maitsestage ning kuumutage keemiseni. Serveerimisel lisage hakitud petersellilehti ja juustu.

Porgandimahla võib asendada hästi peeneks riivitud toore porgandiga.

## Kõrvitsasupp kaerahelvestega

- 1 l piima
- 500 g kuubikuteks tükeldatud kõrvitsat
- ½ l vett
- ¾ kl kaerahelbeid
- 1 ½ tl soola
- 2 sl suhkrut
- ½–1 sl võid
- riivitud muskaati

Hautage kõrvitsatükid soola ja suhkruga maitsestatud vees pehmeks. Lisage kaerahelbed ja piim, kuumutage, kuni piim keema tõuseb. Siis tõstke pliidilt või vähendage kuumust. Maitsestage riivitud muskaadi ja võiga. Enne serveerimist hoidke suppi vähemalt viis minutit soojas.