

# Supiretseptite vanaema kokaraamatust

REPRO

Talvel on igati sobilik lõunalauale sagedamini panna suppe. Kuum supp hoiab sooja sees, kuid on ka tervislik ja rahakotisõbralik söök.

Vanu kokaraamatuid sirvides ei satu väga sageli eksootiliste koostisainete peale, siin on ikka kõik meie oma kodumaised aedviljad. Sestap ka maitsevad nagu lapsepõlve supid vanaema juures.

## Aedviljasupp

- mõni porgand
- 1 väike seller
- 1 sibul
- 2 tomatit
- ½ l herneid
- 50–100 g võid
- 100 g nuudleid
- 100 g riivitud juustu
- peotäis hakitud petersellilehti
- maitsestamiseks soola

Puhastage ja hakkige peeneks porgandid, seller ja sibul. Pruunistage sibul võis, lisage hakitud porgandid, seller, viilutatud tomatid ja herned. Moorige kõiki 10–15 minutit, lisage 1 l keeva vett, maitsestage soolaga ning keetke, kuni aedvili on poolpehme. Siis lisage nuudlid ja keetke ka need pehmeks. Enne laualeandmist riputage peale riivitud juust ja hakitud petersellilehed.

## Aedvilja-püreesupp

- 1 seller
- 2–3 tomatit
- 2 porgandit
- ¼ kapsast
- 1 lillkapsas
- 1–2 punapeeti
- ½ kaalikat
- 1 sibul
- peotäis peterselli
- 2 sl võid
- 1–2 l vett
- maitsestamiseks soola

Puhastage kõik aedviljad, peenestage ja asetage keedunõusse. Sibul pange tervelt ning võtke hiljem välja. Vett valage niipalju, et aedvili oleks täielikult kaetud. Kui kõik on keema läinud, lisage sool ja või. Pehmeks keenud aedvili jätke tükkidena leemesse või hõõruge läbi sõela. Andke lauale kuumalt koos röstitud saiakuubikutega.

## Klimbisupp lihaga

- 3 l lihaleent
- 1 porgand



- 2 viilu kaalikat
- ½ l kartuleid
- peotäis hakitud petersellilehti

### Klimpideks:

- 100 g võid
- 2–3 muna
- 3–4 sl jahu
- 3 sl mannat
- maitsestamiseks soola

Klimpide valmistamiseks lisage vahustatud võile ükshaaval vahustatud munad, jahu, manna ja sool. Supi valmistamiseks puhastage porgand ja kaalikas ning lõigake väikesteks tükkideks. Keetke aedviljad lihaleemes poolpehmeks, lisage kartulitükid ja maitsestage soolaga. Kui kartulid hakkavad pehmeks saama, lisage väikesed klimbid ning keetke mõni minut. Enne laualeandmist riputage supile peterselli, lisada võib ka väikesi keedetud liha tükkiesi.

## Paks oasupp

- ½ kg valgeid ube
- 2 sibulat
- ½ kg pehmet veiseliha
- 3 kartulit
- praadimiseks võid
- maitsestamiseks soola ja veidi köömneid
- 1–2 sl hapukoort

Leotage ube 10–12 tundi ja kuputage need. Peenestage sibulad ja pruunistage võis ning lisage tükkideks lõigatud veiseliha. Maitsestage soola ja köömnetega ning moorige liha poolvalmiks. Seejärel lisage supiks vajalik veekogus ning kupatatud oad ja keetke peaaegu pehmeks. Kui oad hakkavad pehmeks saama, lisage peenestatud toored kartulid. Laualeandmisel võib supivaagnasse panna 1–2 sl hapukoort.

## Pruun värsket kapsasupp

- ½ kapsapead
- 2 sl võid
- 1 sl siirupit või veidi pruunistatud suhkrut
- 1–2 l lihaleent
- maitsestamiseks soola ja mõni tera valget pipart

Riivige kapsas, pruunistage või, lisage siirup või pruunistatud suhkur ja kapsas. Keetke segades, kuni kapsad on muutunud pruuniks. Seejärel lisage maitseained ja lihaleent. Supi paksendamiseks võib sellele lisada ka väikesi hakklihapalle või kõvakskeedetud ja hakitud mune.

**Targu Talita**