

lisage tükeldatud kartulid. Kui kartul on ligikaudu 5 minutit keenud, lisage pelmeenid. Tükeldatud sibulad hautage eraldi võis ja valage valmis supisse.

Seenesupp rootsipäraselt

- 1 ½ l kanapuljongit
- 500 g värskeid puravikke või šampinjone
- 1 punane paprikakaun
- 2 sibulat
- 1 kl piima
- 1 kl valget lauaveini
- soola
- võid
- hapukoort
- tilli

Puhastage ja peenestage seened, paprika ja sibulad. Hautage neid keedupoti põhjas võis, siis valage peale puljong ning keetke kümmekond minutit. Veidi hiljem lisage piim ja vein, kuumutage keemiseni. Lauale andke supp hakitud tilli ja hapukooriga.

Itaaliapärase supp

- 2 l puljongit
- 400 g spinatit
- 1 kl nuudleid
- 3–4 tomatit

Keetke nuudlid puljongis pehmeks, lisage hakitud spinat ja sektoriteks lõigatud tomatid. Keetke veel paar minutit. Juurde andke röstsai riivjuustuga.

Külm kurgisupp

- 1 l hapupiima või petti
- 100 g hapukoort
- 1 pikk lavakurk või paar peenrakurki
- 2 keedetud porgandit
- 200 g praeliha või keedusinki
- soola
- suhkrut
- hakitud tilli
- 1–2 sl sidrunimahla

Õrna koorega kurk jätke koorimata, tihke koorega kurgid koorige, lõigake kuubikuteks. Liha või sink lõigake samuti kuubikuteks. Keedetud porgandid lõigake peeneks. Noori mahlaseid porgandeid võite ka hästi peeneks riivida.

Segage kõik ained kokku, maitsestage ja hoidke enne söömist 30 minutit külmikus.

Külm kurgisupp kreekapäraselt

- 1 ½ l hapupiima või petti
- 200 g hapukoort
- 2 noort kurki
- 2 küüslauguküünt
- 2–3 sl purustatud Kreeka pähkli tuumi



- soola
- suhkrut

Tükeldage kurgid, purustage küüslauk ja pähkliid ning segage kõik ained kokku, maitsestage ning hoidke enne söömist veidi aega külmias.

Külm porgandisupp apelsinimahla

- 2–3 porgandit
- 2 sibulat
- 1 l vett
- soola
- ½ l apelsinimahla
- rööska koort

Peenestage puhastatud porgandid ja sibulad, lisage vesi ja pisut soola ning keetke pehmeks. Hõõruge see läbi sõela, jahutage. Serveerimisel lisage maitse järgi apelsinimahla ja koort.

Külm tomatisupp

- 5–6 keedetud muna
- 1 ½ l tomatimahla
- 200 g koort (haput või rööska)
- soola
- pipart
- 2 sl teravamaitselist ketšupit
- hakitud peterselliheiti

Hakkige keedetud munad peeneks, valage peale tomatimahla ja koor, maitsestage, kaunistage peterselliga.

Külm tomatisupp nuudlitega

- ½ l kanapuljongit
- 3–4 sl niitnuudleid
- 1 l tomatimahla
- 2 kurki
- murulauku
- 100–150 g sinki
- 2–3 sl teravamaitselist ketšupit
- suhkrut
- soola

- peterselli
- tilli

Keetke nuudlid puljongis pehmeks, jahutage. Koorige ja lõigake kurgid tükkideks, samuti sink, hakkige murulauk ning segage tomatimahla. Samuti lisage leemes jahtunud nuudlid. Kui soovite hästi külma suppi, aga soovite kiiresti sööma hakata, lisage supile jääkuubikuid maitserohelisega (hakitud till, petersell jm).

Vaarikasupp

- 1 ½ l vett
- 1 kl suhkrut
- 3–4 kl vaarikaid
- 3 sl kartulijahu

Kui vesi on suhkru ja tärglisega keema tõusnud, lisage puhastatud vaarikaid ja kuumutage õige vähe.

Tikrisupp

- 1 l vett
- umbes 2 kl marju
- 2 sidrunmelissi vart
- ¾ kl suhkrut
- 1 ½ kl suhkrut

Poolvalminud tikrid puhastage õie- ja varretupsudest, ajage vesi keema ja pange meliss likku. 15 minuti pärast võtke melissivarred välja ning tõmmis kurnake teise keedupotti, lisage suhkur ja marjad, keetke, kuid valvake, et marjad ei hakkaks lagunema. Viimaks segage kartulijahu vähesel külma veega, lisage tulisele supile ja kuumutage keemiseni.

Mustikavaht mandlitega

- 2 ½ kl mustikaid
- 200–250 g pehmet tofut
- ¾ kl blanšeeritud mandleid

Pange ½ kl mustikaid kõrvale, ülejäänud tehke koos tofuga püreeks. Kooritud mandlid hakkige jämedaks puruks. Jagage maitsetoit kausikesse, puistake üle mandlipuruga, kaunistage kõrvale pandud mustikatega.

Vaarikapüree Brasiilia pähklitega

- 400 g vaarikaid
- 300 g tofut või kohupiima
- 100 g Brasiilia pähkleid

Pange näputäis ilusamaid marju kõrvale, ülejäänud tehke kohupiimaga koos püreeks. Serveerimisel puistake igale portsule hakitud pähkleid, kaunistuseks lisage vaarikaid.

Odrajahusupp murakamoosiga

- 1 l vett
- ½ kl odrajahu
- 3 munakollast
- ½ tl soola
- 1 kl murakamoosi

Hõõruge munakollased kausis soolaga läbi. Ajage vesi keema, sõristage jahu sisse, keetke paar minutit, valage munakollastele, segage, lisage moos.

Metsvaarika-sinikasupp

- 2 kl vaarikaid
- 2 kl sinikaid
- ¾ kl tuhksuhkrut
- 1 l petti
- vanillsuhkrut
- beseeküpsiseid

Suruge marjad kokku, nii et eralduks mahla, puistake peale tuhksuhkur, hoidke paar tundi külmias. Tõstke marjapuder kausikesse, peale valage vanillsuhkruga maitsestatud petti ning kaunistage beseega.

Punasesõstrasupp

- 1 l vett
- 300 g punaseid sõstraid
- ¾ kl suhkrut
- ½ kl rööska koort
- 3 munakollast

Keetke marju vähesel veega umbes 10 minutit, pressige läbi sõela, siis loputage pressimisjääd ülejäänud veega, kurnake. Segage esimene ja teine mahlasaak kokku, lisage suhkur ja kuumutage keemiseni. Võtke kuum mahl tulelt ja segage sisse röösa koorega lahti hõõrutud munakollased.

KADRIN LINNA