



- 150 g peekonit
- 1 porgand
- 1 sibul
- sinepit
- salveid
- soola

Pange herved sama koguse veega (2 ½ dl) 20 minutiks likku. Lõigake peekon väikesteks kuubikuteks, peenestage sibul, riivige porgand jämeda riiviga. Säristage pannil kiiresti peekonikuubikud, lisage porgand ja sibul, praadige nüüd umbes pool tundi aeg-ajalt segades. Valage keedunõusse keev vesi, lükake pannilt lihaga kuumutatud aedvili ja lisage leotatud herved. Keetke tasasel tulel umbes pool tundi. Maitsestage soola, sinepi ja salveiga.

### Peedisupp

- 1 ½ l vett
- 1–2 puljongikuubikut
- 4–5 peeti (umbes 400 g)
- 1 porru
- tükike sellerit
- 1 sl õli
- 1 sl äädikat
- purustatud musta pipart
- tükike sinihallitusjuustu või paar sl hapukoort
- soola

Riivige kooritud peedid ja seller jämeda riiviga, peske porru hoolikalt, poolitage pikuti ja peenestage. Kallake keedunõusse väheke õli, lisage riivitud peet, seller ja porruvilud. Kuumutage segades umbes 5 minutit. Lisage vees lahustatud puljongikuubikut ja vesi, maitsestage pipra ja äädikaga. Keetke tasasel tulel 15 minutit, siis tehke püreeks. Kui serveerite suppi sinihallitusjuustuga, aitab ühest puljongikuubikust.

### Hõrk kanasupp

- 1 l vett
- 2 kanapuljongi kuubikut
- 300 g broileritükki
- 2 sl õli
- 2–3 küüslauguküünt
- tükike värsket ingverit
- 2 tl karrit

- 1 sibul
- 1 pastinaak
- 1–2 porgandit
- 1 õun
- 1 dl riisi või kruupe
- peenestatud rohelist peterselli

Koorige ja hakkige sibul, riivige või lõigake peeneks juurviljad ja õun. Valage õli keedunõusse, esmalt lisage peenestatud küüslauk, riivitud ingver ja karri ning kuumutage kergelt läbi. Natukese aja pärast lisage sibul ja väiksemaks tükeldatud broiler. Pruunistage need kergelt, lisage peenestatud juurviljad, õun ja riis. Kui juurviljad on läbi kuumutatud, lisage kuum vesi ja puljongikuubikut. Keetke mõõdukal tulel 20 minutit. Maitseke ja lisage vajadusel veidi soola. Serveerimisel puistake peale peenestatud petersellilehti.

### Kartuli-seenesupp

- 1 l vett
- 2 sl õli
- 3–4 küüslauguküünt
- 1 sibul
- ½ värsket tsillit
- 2 sl tomatipüree
- 3 porgandit
- 3–4 kartulit
- 1 paprika
- 1 puljongikuubik
- 1 laimi või ½ sidruni mahl
- 1–2 tl soola
- 2 sl peenestatud koriandrit
- umbes 2 dl praetud seeni
- hapukoort

Valage keedunõusse õli, ajage kuumaks ning esmalt pange sellesse peenestatud sibul, küüslauk ja tsilli, segage kuumutades paar minutit. Pange juurde tomatipüree ja kuubikuteks tükeldatud kartul, porgand ja paprika. Segades kuumutage kõik läbi, kallake juurde vesi ja väheses vees lahustatud puljongikuubik. Keetke umbes pool tundi, maitsestage sidrunimahla ja soolaga.

Valmis supile puistake peenestatud koriandrit ja lisage hapukoort. Praetud seened võite segada valmis supisse või panna lauale eraldi kausis, et sööjad saaksid neid oma käega lisada.

### Selge kõogiviljaleem

- 2 l vett
- 1 porru
- 2 koorimata sibulat
- 1 petersellijuur
- ½ väikest sellerijuurt
- ½ kaalikat
- 2 porgandit
- soola

Puhastage, peske ja tükeldage juurviljad, sibulad peske, kuid ärge neid koorige ja jätke terveks. Keetke tasasel tulel, sool lisage alles poole keetmise ajal. Valmis leem kurkake. Söelale jäänud aedviljade hulgast õngitsege sibulad välja, ülejäänud võite läbi jõhvsöela püreeks suruda, mida saate näiteks hakklihastmele lisada. Leeme juurde andke sooje võileibu või juustuga röstsai.

### Paks kõrvitsasupp

- 1 l vett
- 200 g kõrvitsat
- 2 porgandit
- 1 sibul
- 2 sl võid
- 1 sl jahu
- jahvatatud musta pipart
- ½ kl hapukoort
- 2 sl piima
- 1 sl hakitud supirohelist

Koorige sibul ja porgandid, hakkige sibul ja riivige või tükeldage porgandid õhukesteks lõikudeks. Kõrvitsatükk lõigake väikesteks kuubikuteks. Sulatage pool võikogusest keedunõus, hautage selles sibul ja porgand poolpehmeks, valage juurde keev vesi ning kõrvitsatükid. Keetke kõik pehmeks, maitsestage soola ja pipraga. Segage jahu piima ja hapukoorega, lisage supile ja keetke veel tasasel tulel umbes 5 minutit, siis lisage ülejäänud võitükike. Serveerimisel puistake peale hakitud supirohelist.

### Kõrvitsasupp Ungari pekiga

- 1 ½ l vett
- 800 g kollase viljalihaga kõrvitsat
- 3 puljongikuubikut
- 6 küüslauguküünt
- 2 villu Ungari pekki
- 1 sl õli
- 1 sibul
- 1 porru
- 1 varselleri vars
- 1 loorberileht
- ½ tl jahvatatud vürtsi
- ½ tl jahvatatud musta pipart
- soola
- hapukoort

Praadige väikesteks kuubikuteks lõigatud pekk paksupõhjalises keedunõus, lisage õli, hakitud sibul, seller ja porru. Kuumutage segades 10 minutit, lisage röstitud küüslauk, tükeldatud kõrvits, vesi ja väheses vees lahustatud puljongikuubikut. Keetke tasasel tulel pool tundi. Veidi enne keetmise lõpetamist maitsestage supp. Enne kui hakkate püreestama, võtke loorberileht välja. Kõige lõpuks kontrollige maitset, lisage hapukoort ja serveerige röstsaiaga.