

Külmad supid ja kuumad pirukad

Palaval suvepäeval teeb rõõmu nii külm supp kui ka kodune pirukas.

Külma supi tegemine ei võta palju aega. Selle võib valmistada hommi- kul ja külmikusse panna. Siis, kui kõht tühjaks läheb, on kohe hea võtta. Supi kõrvale sobivad ka pirukad. Jahtunult või soojalt maitsevad need ikka hästi. Kui tainarullimiseks pole tahtmist aega kulutada, saab väikseid pirukaid teha lihtsamal moel. Küpsetage tainarullid enne valmis, siis täitke. Nii saab kiiremini.

Värskekurgisupp

- 1 l hapupiima või petti
- 100–200 g hapukoort
- 2 väikest kurki või 1 pikk kurk
- 2 keedetud porgandit
- 200 g praelõike, keedusinki või keedetud liha
- soola
- suhkrut
- hakitud tilli
- 1–2 sl sidrunimahla

Paksu tihke koorega kurk koorige ja tükeldage kuubikuteks. Koduaia õrna koorega värske kurk ei vaja koorimist. Liha ja porgand lõigake samuti kuubikuteks.

Segage kuubikud hakitud tilliga, maitsestage soolaga. Peale valage hapukoorega segatud pett. Segage supp läbi, lisage maitse järgi suhkrut ja värskest pressitud sidrunimahla. Enne serveerimist hoidke suppi külmikus. Sidrunimahla ei pea alati lisama.

Kreekapärane kurgisupp

- 1 ½ l keefirit, hapupiima või petti
- 200 g hapukoort
- 1 pikk salatikurk
- 2 küüslauguküünt
- soola
- suhkrut
- 3 sl purustatud Kreeka pähkli tuumi

Tükeldage kurk, küüslauk hakkige hästi peeneks, segage omavahel. Pähkliid röstige kuival pannil ja purustage. Segage hapukoort piimaga, kallake kurgitükedele. Maitsestage soola ja suhkruga. Serveerimisel puistake supile purustatud pähkleid.

Tomatisupp juustuga

- 1 l petti
- 200 g koort (rõõska või haput)
- 5–6 keskmist tomatit
- 2–3 sl riivitud toorest liilkapsast
- 3–4 sl riivitud Hollandi juustu
- hakitud peterselli
- soola
- suhkrut
- purustatud musta pipart

Segage hapukoort petiga, lisage riivitud juust ja liilkapsas. Tomatid lõigake õhukesteks sektoriteks, maitsestage soola ja pipraga, lisage petipiimale. Peale puistake hakitud peterselli. Igaüks võib vastavalt soovile lisada pisut suhkrut.

Hispaaniapärase tomatisupp

- 1 ½ l külma kanapuljongit
- ½ kg värskeid kooritud tomateid
- 1 keskmine kurk
- 1 roheline paprika
- 1 väike sibul
- 1–2 küüslauguküünt
- soola
- suhkrut
- sidrunimahla või veiniäädikat
- oliiviõli

Tükeldage köögiviljad ja mikserdage püreeks, lisage puljong ning maitsestage. Õige supp peab olema väga külm ja parajalt hapu.

Tomatisupp munaga

- 1 ½ l tomatimahla
- 400 g haput või rõõska koort
- 5 keedetud muna
- 2–3 sl teravamaitselist ketšupit
- soola
- jahvatatud musta pipart
- hakitud petersellilehti

Kõvaks keedetud munad koorige ja tükeldage suurde supikaussi, peale valage külmikust võetud mahl. Maitsestage koore, ketšupi, soola ja pipraga. Peale puistake hakitud peterselli.

Peedisupp kaljaga

- 4–5 keedetud noort punast peeti
- 3–4 keedetud kartulit
- 2–3 väikest kurki
- 3 keedetud muna
- 2–3 salatisibulat
- soola
- suhkrut
- sinepit
- sidrunimahla
- 400–500 g hapukoort
- kalja või mineraalvett

Koorige peedid, kartulid, munad ja kurgid, lõigake kuubikuteks, sibul peenestage koos pealsetega. Hapukoort maitsestage soola, sinepi ja suhkruga, valage tükeldatud ainetele. Segage kõik korralkult läbi ja lisage natukehaaval kalja, et supp saaks parajalt vedel. Kalja asemel võite lisada mineraalvett, kuid sobib ka külm keedetud vesi. Lõpuks maitsestage sidrunimahla.



REPRO