

- 1 lõik sellerit
- 1 sl hakitud tilli
- 10 tera musta pipart
- 3 loorberilehte
- 4 küüslauguküünt
- 2 kõvaks keedetud muna
- ½ kl hapukoort

Keetke tasasel tulel liha pehmeks, lisades vette terve sibula, peterselli ja sellerilõigu. Enne muu roheline kraami lisamist eemaldage puljongist sibul, petersell ja seller. Pestud nõrutatud oblikatelt eemaldage varred. Lehed hakkige peeneks, pange puljongisse. Kohe seejärel lisage peeneks hakitud teine sibul, ribadeks lõigatud porgand ja muud maitseained, välja arvatud küüslauk ja till.

Keetke 10–15 minutit (kuni oblikalehed on tumenenud). Küüslauk ja till lisage 2 minutit enne supi valmimist. Lauale andke peeneks hakitud muna ja hapukoorega.

## Lihata hapuoblikasupp

- 1 ½ l vett või juurviljapuljongit
- 2 sibulat
- 1 porgand
- peterselli
- sellerit
- hakitud tilli
- musta terापipart
- 1 sl riisi
- 1–2 sl tatratangu
- 2 loorberilehte
- ¾ l oblikalehti
- hapukoort

Pange keeva puljongi sisse riis ja tatar, keetke 5 minutit ägedal tulel. Siis vähendage kuumust, lisage peenestatud juurvili, oblikad ja maitseained ning keetke tasasel tulel veel 15–20 minutit. Valmis supile lisage hakitud tilli ja hapukoort.

## Külm supp oblikatest ja peedipealsetest

- 2 l vett
- 1 kg noori peedipealseid (ajatatud lehti)
- 200 g hapuoblikaid



- ½ikka salatikurki
- 1 sibul
- 1–2 sl hakitud tilli
- 1 sl hakitud rohelist peterselli või koriandrit
- 2–3 keedetud muna
- kimp rediseid
- sinepit
- soola
- 1 kl hapukoort

Pange peedilehed keeva veega tulele. Keetke 10 minutit, lisage pestud hapuoblikad ning keetke veel 10 minutit. Tõstke lehed vahukulbiga leemest välja, ajage läbi hakkmasina, segage kurnatud ja jahutatud keeduleemega. Kurk, sibul, redised ja keedetud munad lõigake tükikesteks ning tõstke supitirinasse, lisage sinepiga segatud hapukoort. Segage kõik korralikult läbi, maitsestage soolaga ning puistake peale hakitud tilli ja peterselli. Väga hea lisand puhta hapukoore asemel on segu, milles 4 osa hapukoort ja 1 osa vahukoort.

## Püreesupp rohelisest salatist

- 800 g rohelist salatit
- 5–6 kl piima
- 1 kl rööska koort
- 3 sl võid
- 2 sl jahu
- soola

Noored õrnad pestud salatilehed pange 1–2 minutiks keeva vette, kurnake sõelal, nõrutage ja ajage läbi hakkmasina. Keedunõu põhjal kuumutage 2 sl jahu 2 sl võiga, segage piimaga, laske keema tõusta, siis segage läbiaetud salatilehed ja keetke 15 minutit. Seejärel maitsestage soola ja järeljäänud võiga, samuti lisage

kuum röösk koor ja segage kergelt. Juurde andke röstitud saia või praetud saiakuubikuid.

## Püreesupp sparglist

- 800 g rohelist sparglit
- 4 sl võid
- 2 sl jahu
- 4 kl piima

Eraldage sparglivarte tipud, mida väheses vees eraldi keetes saate hiljem kasutada valmis supi kaunistamiseks.

Ülejäänud pestud spargliid lõigake tükikeks, vajadusel koorige enne tükeldamist, lisage 2 kl vett ja pisut soola ning keetke 15 minutit.

Suuremas keedunõus kuumutage jahu 2 sl võiga. Pärast või sulamist lisage pidevalt segades piim. Kui piim keema tõuseb, lisage spargliid koos keeduveega ning keetke tasasel tulel veel 10–15 minutit. Seejärel püreesage supp, maitsestage soolaga. Enne laualeandmist lisage ülejäänud või ja kaunistuseks eraldi keedetud spargli varretipud.

## Roheline supp lihata

- 3 l vett
- ½ kl odratangu või riisi
- 2 porgandit
- 1–2 sibulat
- 1 petersell
- 5–6 kartulit
- 300 g spinatit või rediselehti
- 2 sl võid
- soola
- 2 keedetud muna
- hapukoort
- hakitud murulauku
- hakitud tilli
- hakitud petersellilehti

## HÜVA NÕU

- Kooreta muna keetmisel ei tohiks olla liiga palju vett, nii et munakollane vajub alla ja valge kerkib üles. 1 l vee kohta lisage 2 tl 30% äädikat. Kui libistate katkilöödud muna tassiga keevasse vette, võib vahel munavalge üks äär ujuma jääda. Tõstke see kiiresti vahukulbiga muna peale, siis võite saada ilusa kujuga ümmarguse muna. Keetke 3–4 minutit.
- Kui äädika maitse ei meeldi, kastke valmis muna korra külma vette.

Keetke pestud tangud poolpehmeks, lisage võis hautatud porgandikuubikud, seejärel peenestatud petersell ja sibul. Keetke tasasel tulel 10 minutit, puistake juurde kartulikuubikud. Pestud, nõrutatud ja kuuma veega üle valatud spinati- või rediselehed hakkige peeneks ja lisage supile, laske veel kord keema tõusta. Valmis supile lisage hakitud muna, hapukoort ja peenestatud maitseroheline.

## Hapukurgisupp

- 1 ½ l vett
- 300 g veiseliha
- 1 sl rasvaint
- 100 g maitseköögivilju
- 300–400 g kartuleid
- 1 sl jahu
- 100 g hapukurki
- ½–1 kl hapukoort
- soola
- pipart
- loorberit
- hakitud maitserohelist

Lõigake liha ristikiudu 1 ½ cm paksusteks viiludeks, vasardage ja praadige tulikuulmal pannil pruuniks. Praetud liha pange keedunõusse, valage peale pannile jäänud leem, lisage peenestatud maitseköögivilji, sool, pipar, loorber ja hautage tasasel tulel poolvalmis. Valage juurde keev vesi, pange sisse kuubikuteks tükeldatud kartulid ja keetke kõik pehmeks. Keetmise lõpul lisage supile rasvas kuumutatud jahu ja tükeldatud hapukurgid. Enne serveerimist lisage hapukoort ja maitseroheline.