



SHUTTERSTOCK

Kukeseenesupp sulatatud juustuga

- 1 l aedviljapuljongit
- 1 karp sulatatud juustu
- 3 sl nisujahu
- ½ kl külma vett
- 1 porru
- 150–200 g kukeseeni
- petersellilehti

Võtke ¼ l keemiseni kuumutatud puljongit, sulatage selles väikeste tükikestena lisatud juust. Ülejäänud puljongis keetke peeneks hakitud porrulauk pehmeks, siis lisage puljongis sulatatud juust ja hakitud seened. Segage jahu külmas soolaga maitsestatud vees ja kallake supile. Keetke segades 5–10 minutit. Serveerimise eel raputage supile hakitud peterselli.

Prantsuse seesenupp munaga

- 1 ½ l aedviljapuljongit
- 300–400 g šampinjone või puravikke
- 3–4 sl võid
- 1 sl jahu
- 1 sibul
- 1 sidruni mahl
- ½ l kohvikoorit
- 4 keedetud muna
- soola
- jahvatatud valget pipart
- hakitud petersellilehti

Puhastage seened, lõigake peenikesteks ribadeks, sibul hakkige. Kuumutage mõlemad keedunõu põhjal võis. 10 minutit hil-

jem lisage jahu, kuumutage segades 3–4 minutit. Siis valage peale kuum puljong ja koor, maitsestage. Keetke 5 minutit. Valmis supile lisage hakitud munad ja sidrunimahln ning hakitud petersell.

Supp pelmeenidega

- 2 l aedviljapuljongit
- ca 400 g aedoakaunu
- 2 sibulat
- 4–5 kartulit
- 500 g pelmeene
- 1 sl võid
- hakitud maitserohelist

Tükeldage ookaunad, keetke puljongis umbes 10 minutit, siis lisage kartulikuubikud. Kastke pelmeenid sõelaga mõneks sekundiks keeva vette, seejärel lisage supile. Nii tehes ei muutu supivedelik häguseks. Pelmeene on paras aeg lisada 5 minutit pärast kartuleid.

Sibul hakkige peeneks ja hautage pannil võis ning lisage valmis supile. Talvel võite suppi keeta külmutatud ookauntega.

Tomatisupp munaga

- 1 ½ l vett või aedviljapuljongit
- 500 g tomateid
- 2 sibulat
- 1 sl jahu
- 3–4 sl riivitud juustu
- 4 keedetud muna
- soola
- suhkrut
- purustatud musta pipart
- hakitud maitserohelist

Kastke tomatid sõelaga korraks kuuma vette, koorige ja tükeldage. Hakkige sibulad peeneks, hautage rasvaines klaasjaks, lisage jahu ja kuumutage segades 2–3 minutit, siis pange juurde tükeldatud tomatid. Maitsestage soola, vähesese suhkru ja pipraga.

Korralikult läbi kuumutatud segu kallake keedunõusse, valage juurde tuline vesi või aedviljapuljong. Keetke 5–10 minutit. Tükeldage munad, tõstke tirinasse, peale raputage riivitud juust ja tõstke kuum supp ning kaunistage hakitud maitseroheliselega.

Tomatisupp sarvekestega

- 2 l aedviljapuljongit
- 100 g sarvekesi, teokarpe või nuudleid
- 400 g tomateid või 3–4 sl paksu tomatipüreed
- 1 sl jahu
- 1 sl võid
- hapukoort
- soola
- suhkrut
- jahvatatud musta pipart

Tükeldage tomatid, pange kuuma aedvilja- või lihapuljongi sisse keema, natukese aja pärast lisage sarvekesed ja keetke pehmeks. Kuumutage pannil või ja jahu kuld-kollaseks, pange supi sisse. Laske supp korra keema tõusta. Siis maitsestage soola, pipra ja suhkruga. Serveerige hapukoorega. Juurde andke röstitud sepikut.

KADRIN LINNA