

Võõrapäraseid suppe

Külmal ajal teeb olemise hubaseks kausike kuuma vürtsikat suppi.

Peale eestlaste lemmikuks kujunenud seljanka on veel palju teisi maitsvaid suppe. Kuigi siin toodud ei sisalda üldse liha, on need vähem või rohkem rammusad teistsuguse maitsega toidud väärt järeleproovimist.

Luksuslik sibulasupp valge veiniga

- 400 g sibulaid
- 1 l vett
- 1½ dl valget kuiva veini
- 1 sl jahu
- 2 sl oliiviõli
- 3 munakollast
- 1 sl vahukoort
- 4 viilu röstsaiat
- 1 dl riivitud juustu
- soola
- musta jahvatatud pipart
- hakitud peterselli

Koorige sibulad ja lõigake õhukesteks ratasteks. Valage õli keedunõusse ning kuumutage selles sibularattaid vahetevahel segades, kuni need on kergelt pruunikad ja pehmenenud. Puistake sibulatele jahu, segage hästi läbi ning kuumutage veel veidi. Siis kallake peale vesi, segage ja keetke tasasel tulel 15 minutit. Lisage vein, maitsestage supp soola-pipraga ning tõstke pott tulelt.

Hõõruge munakollased vahukoorega. Tõstke 4–5 sl supivedelikku tassi ja nirstage see pärast jahtumist vähehaaval munakollastele, samal ajal segu kiirelt liigutades. Kallake saadud segu peene joana supi hulka ning kloppige vispliga ühtlaselt läbi.

Valmis sametjale supile lisage serverimisel praetud või röstitud saiakuubikuid, hakitud rohelist peterselli ja riivitud juustu.

Sibulasupp küüslaugusaiga

- 12 keskmist sibulat
- 5 sl searasvat
- 1½ l kanapuljongit
- 1–1½ tl aed-liivateed
- 1 tl soola



REPRO

- 1 tl värskest jahvatatud pipart
- 3 munakollast
- 2 tl veiniäädikat
- 6–12 viilu röstsaiat
- 1–2 küüslauguküünt

Lõigake puhastatud sibulad õhukesteks ratasteks ja kuumutage rasvas tasasel tulel 15–20 minutit. Parem on seda teha kaane all, aga siis tuleb vahetevahel kaas eemaldada ja segada, jälgides, et sibul ei pruunistuks. Maitsestage pehmenenud sibul soola ja liivateega, valage juurde puljong ning laske keema tõusta, siis vähendage kuumust ja hautage veel 15–20 minutit. Veidi enne supi valmistamist jahvatage sellesse pipart.

Munakollased hõõruge heledaks, tilgutage vähehaaval sisse veiniäädikas ning nirstage kulbitäis supileent. Segage hoolikalt läbi (või mikserdage) ja lisage peene

joana kuumale supile. Pärast muna lisamist ärge suppi enam keetke, vaid andke kohe lauale.

Saiaviilud tehke ahjuplaadil krõbedaks ning hõõruge neid poolitatud küüslauguküünega.

Maasikalumi

- 3 munavalget
- 250 ml vahukoort
- suhkrut
- värsked või külmutatud marju
- ½ kl külma vett
- 3 tl želatiini

Laske želatiinil vees paisuda, vedeldage see vesivannis ja jahutage. (Lugege õpetust pakendilt, želatiinil võib olla erinevaid omadusi.) Vahustage eraldi nõudes munavalged ja vahukoor, suhkrut lisage maitse järgi. Lõpuks

segage vahukoor, munavalged, leigeks jahutatud želatiin ja tükeldatud maasikad kokku.

Mägirahva supp

- u 50 g kuivatatud seeni
- 1–2 suuremat sibulat
- 1–1½ l vett
- 2–3 sl võid
- soola
- köömneid
- 4 keedetud muna
- hapukoort

Kuivatatud seened leotage ning pange tsipakese soola ja köömnetega maitsestatud vette keema. Tükeldatud sibulad hautage võis pehmeks (valvake, et sibul ei pruunistuks), lisage supile. Munarattad jaotage taldrikutesse, peale tõstke kuum supp. Söömisel lisage hapukoort.