

Valage ahjupannile veidi vett ja tõstke ettevalmistatud part ahju küpsetama. Algul küpsetage mõõdukas kuumuses, hiljem tõstke temperatuur kuni 250°ni. Aeg-ajalt niisutage ahjus olevat lindu pannil oleva leemega ning kui seda väheks jääb, lisage vett.

Valmis linnult kõrvaldage niit, võtke välja õunad ning tükeldate liha.

Serveerige kartulite, õunte ja eraldi hautatud hapukapsaga. Kastmeks kasutage pannil olevat praeleent, mis enne laualeandmist kurnake eraldi kastmehõltsesse.

Läätsesupp

- 2 l vett
- ca 500 g pardi- või hanelõikmeid
- 2 sibulat
- 2 loorberilehte
- soola
- pipart
- 1 ½ kl läätsi
- 3 keskmist pirni
- 1 apelsin

Keetke tiivad, saba- ja kaelaots koos läätsede, sibulate ja maitseainetega pehmeks. Puhastage kontidelt liha ja pange leemesse tagasi. Valmis supile lisage sektoriteks lõigatud pirnid. Pestud apelsinilt lõigake natuke õhukesi kooretükke maitsestamiseks, mahl aga pigistage supisse.

Rooskapsasupp

- 2 l vett
- 500 g pardi- või hanelõikmeid
- 500 g rooskapsapeakesi
- 1 porgand
- 1 petersellijuur
- 1 sibul
- 1 loorberileht
- pipart

- soola
- 4 muna
- võid

Keetke lõikmed maitseainete ja peterselliga pehmeks, puhastage kontidelt liha ja asetage kurnatud puljongisse. Tükeldatud sibul ja porgand hautage eraldi linnurasva ja või segus, valage supisse. Suuremat sorti rooskapsad poolitage, väiksemad pange tervelt keema. Valmis supile lisage eraldi kooreta keedetud munad.

Kooreta munade keetmine

Keeduvette, mida ei tohi olla liiga palju – muidu munakollane vajub alla ja valge kerkib üles – lisage äädikat (1 tl ½ l vee kohta). Soola ärge mitte mingil juhul keeduvette lisage, sest see muudab munavalge hajusaks, pealegi kipub konsistents venivaks jääma.

Lööge munad ükshaaval kohvitassi, libistage ettevaatlikult vette, keetke 3–4 minutit tasele tulel ja võtke vahukulbiga välja. Äädikamaitse kõrvaldamiseks kastke valmis muna külma vette. Kooreta keetmiseks sobivad vaid täiesti värsked ja külmas hoitud munad.

Oasupp seentega

- 2 l vett
- 300–500 g pardilõikmeid
- 1 kl kuivatatud põldube
- 1 sibul
- 1 porgand
- 1 petersellijuur
- soola
- pipart
- soolaseeni
- tilli

Pange oad õöseks likku. Keetke leotatud ube umbes tunde aega, siis lisage pardilõikmeid,

puhastatud tükeldatud supijuurred, leotatud seened ja maitseained. Kui liha on pehme, puhastage lõikmed kontidest ja pange tagasi supisse. Valmis supp maitsestega tilliga.

Porrusupp

- 2 l vett
- pardilõikmeid
- 1 petersellijuur
- 1 porgand
- 2 porrut
- 4–5 kartulit
- soola
- valget pipart
- 1 dl haput või rööska koort

Keetke linnulõikmed maitseainete, tükeldatud supijuurte ja viilutatud porrugaga. Keetmise lõpu poole lisage kartulilõigud. Liha puhastage kontidest ja pange supisse. Lauale andke kas röösa koorega või hapukoorega.

Pardisupp hapukurgiga

- 2 l vett
- 1 noor part
- 4–5 kartulit
- 2 porgandit
- 2 sibulat
- 2 küüslauguküünt
- 2 hapukurki
- 2 loorberilehte
- soola
- pipart
- 1 dl hapukoort
- hakitud peterselliilehti

Keetke part pehmeks, võtke leemest ja puhastage liha kontidest. Leemele lisage tükeldatud sibulad, jämedalt riivitud porgandid ja kartulilõigud.

Umbes 10 minutit enne supi valmimist lisage kuupideks lõigatud hapukurgid ja linnuliha. Serveerimisel lisage supile hapukoort ja hakitud peterselli.

Paprikasupp

- 2 l vett
- 1 väiksem part või linnulõikmeid
- 300 g valget peakapsast
- 1 sibul
- 3–4 kartulit
- 3 tomatit
- 3 paprikat
- soola
- pipart
- 1 tl suhkrut

Hautage tükeldatud part keedunõu põhjas omas rasvas. Maitsestage, lisage tükeldatud sibul ja paprikaribad ning hautage segades 10 minutit.

Seejärel lisage sektoriteks lõigatud tomatid ja riputage neile suhkrut. Kui kõik on rasvaga läbi imunud, valage juurde keev vesi ja pange sellesse pee-

nestatud kapsas, natuke hiljem kartulikuubikud.

Pardisupp ploomidega

- 2 l vett
- 1 väiksem part
- 1 porru
- 1 porgand
- 2–3 juursellerilõiku
- 100 g kuivatatud ploome
- 2 haput õuna
- 2 tl suhkrut
- soola
- pipart
- rööska koort

Tükeldate part ja pruunistage omas rasvas. Seejärel lisage peenestatud supijuurred, maitsestage soola ja pipraga ning hautage segades. Kui liha on pehme, valage juurde keev vesi, lisage ploomid, tükeldatud õunad ning suhkur. Keetke, kuni ploomid on kohevaks paisunud. Serveerige röösa koorega.

Luksuslik supp šampinjonidega

- 2 l vett
- 1 noor part
- 500 g šampinjone
- 1 sibul
- 1 porgand
- sellerit
- peterselli
- soola
- pipart
- safranit
- 100–150 g suitsukeelt
- 1 dl rööska koort
- 2 toorest munakollast

Kui leemelt on vaht eemaldatud ja liha pooleldi keenud, lisage tükeldatud supijuurred ja seened. Maitsestage safraniga. Valmis supile segage hulka kontidest puhastatud pardiliha ja suitsukeele ribad. Enne tulet võtmist valage juurde koore-munasegu ning maitsestage soola ja pipraga.

Supp poolapäraselt

- 1 väike part
- 2 l vett või juurviljapuljongit
- 2 punast peeti
- 200–300 g värsket kapsast
- soola
- pipart
- hapukoort

Soola ja pipraga maitsestatud part küpsetage praeahjus pehmeks. Peedid peske ja küpsetage koos koorega ahjus. Kui peedid küpsed, koorige ja tükeldate need ning lisage kuumale puljongile, milles keetsite ribadeks lõigatud peakapsast. Samuti lisage supile ahjus küpsenud pardiliha. Serveerige hapukoorega.

