

Pardi- või hanelihaga kartulisupp

- 2 l vett
- ca 500 g linnurupse (kael, siseelundid, tiivad, sabaots)
- 1 loorberileht
- 5–6 pipratera
- 1 porgand
- 1 petersellijuur
- 1 sibul
- 5–6 kartulit
- 1 sl võid
- soola
- peenestatud peterselli

Keetke tiivad, kael ja siseelundid pehmeks ning tõstke jahtuma. Hästi peeneks tükeldatud supijuurid ja sibul pange eraldi keedunõus leemelt riisunud rasva ja võiga hauduma. Kooritud kartulid lõigake kuubikuteks, lisage leemele, samuti hautatud supijuurid, pipar ja loorber. Keetke kõik pehmeks. Tükeldage jahtunud linnuliha, lisage valmis supile, maitsestage soolaga ja hoidke veel viis minutit tasasel tulel. Serveerimisel puistake supile maitserohelist.

Hapukurgisupp

- 1 ½ l vett
- 500–600 g kondiga supiliha
- 1 porgand
- 1 sibul
- petersellijuurt
- tükike sellerit
- 5–6 kartulit
- 3 hapu- või soolakurki
- soola
- musta terापipart
- vürtsi
- 1 loorberileht
- hakitud tilli

Hapukurgisupi keetmiseks kõlbab igasugune liha, olgu see veise-, sea-, lamba-, pardi- või jäneseleha. Keetke liha peenestatud supijuurtega pehmeks. Võtke liha leemest, pärast jahtumist eemaldage kont, tükeldage liha ning pange tagasi supi sisse. Lisage kartulikuubikud, loorberileht ja pipar. Keetke, kuni kartul on peaaegu pehme, siis lisage väikesteks kuubikuteks lõigatud hapukurgid. Keetke supp valmis, puistake peale hakitud tilli. Nõudlikum sööja võib lisada taldrikusse ka lusikatäie hapukoort.



Rooskapsasupp

- 1 ½ l aedviljapuljongit
- 400–500 g külmutatud või värsked rooskapsaid
- 2 sl jahu
- 200 g kohvikoor
- 1 sl võid
- soola
- purustatud valget pipart
- 3 munakollast
- peenestatud peterselli

Kapsapeakesed pange puljongisse tervelt keema, suuremad poolitage. Teises keedunõus sulatage või, lisage jahu ja kuumutage korralikult läbi. Siis lisage suurem osa kohvikoor (ülejäanud koorega hõõruga munakollased lahti), maitsestage soola ja pipraga ning laske kastmel keema tõusta. Kallake kastmele tuline supp, kuumutage keemiseni, lisage munakollased ja võtke keedunõu tulelt. Serveerimisel raputage supile peterselli.

Leivasupp sibulatega

- 1 l vett
- 2 puljongikuubikut
- 150 g tahket rukkileiba
- 1 sibul
- 3 sl võid
- 2 muna
- soola
- suhkrut
- jahvatatud köömeid

Peeneks hakitud sibul hautage võis klaasjaks, lisage kuubikuteks lõigatud tahke leib. Kergelt pruunistunud leib ja sibul lisage kuumale puljongile. Maitsestage ja keetke 3–5 minutit, siis lisage lahtiklopitud munad. Supi võib läbi sõela hõõruda, uuesti kuumutada ning alles seejärel munad lisada.

Värsketkapsasupp ubadega

- 2 l vett
- 3–4 puljongikuubikut
- 1 kl kuivatatud punaseid ube
- 2 sibulat
- 2–3 küüslauguküünt
- 4 kartulit
- ca 500 g kapsast
- 4 tomatit (konserveeritud või värsket)
- suhkrut

- 200 g rasvast suitsuliha või suitsupekki
- purustatud musta pipart
- peenestatud koriandrit või peterselli

Õõ läbi leotatud oad keetke vees peaaegu pehmeks, siis lisage peeneks hakitud kapsas, 10 minuti pärast lisage kartulikuubikud. Kui kõik on pehmeks keenud, lisage purustatud puljongikuubikud. Eraldi pannil hautage suitsulihakuubikud, peenestatud sibul, küüslauk ja tükeldatud tomatid ning lisage valmis supile. Kõige lõpuks maitsestage supp pipra, suhkru ja soolaga. Kui kasutate puljongikuubikuid ja suitsuliha, mis võib ka soola anda, pole ilmselt rohkem vaja soola lisada. Serveerimisel lisage peenestatud maitserohelist.

Avokaadosupp

- 1 ½ l kanapuljongit
- ½ kl riisi
- 1 sibul
- 1 punane paprika
- 2 keskmist tomatit
- 1–2 küüslauguküünt
- soola

Keetke riis, hakitud sibul, küüslauk, paprika ja tomat puljongis pehmeks. Vajadusel maitsestage soolaga. Lõigake avokaado pooleks, eemaldage seeme ja õõnestage lusikaga viljaliha koorest, tükeldage. Asetage avokaadotükikesed supitaldrikutesse, peale tõstke kuum supp.

Kanasupp kõrvitsa-seemnetest klimpidega

- 1 väiksem supikana või ½ broilerit
- 2 l vett
- 1 porgand
- 1 sibul
- 1 petersellijuur
- 5 tera musta pipart
- 5 tomatit
- 200 g külmutatud oakaunu
- soola
- 1 sl hakitud peterselli

Klimbitainas

- ½ kl kestadeta röstitud kõrvitsa-seemneid
- ½ kl mannat
- ½ tl soola
- 2 tl suhkrut
- 2 sl võid
- ¾ kl kuuma puljongit
- 2 muna
- 4 sl jahu

Keetke kana supijuurte, pipra ja soolaga maitsestatud vees pehmeks. Tõstke kana jahtuma, kurnake keeduleem ning keetke selles tükeldatud tomatid ja oakaunad.

Klimbitaina valmistamiseks jahvatage kõrvitsaseemned, aga mitte päris pulbriks. Puistake manna kuumakindlasse kaussi, lisage või, suhkur ja sool, peale valage kuum puljong ning segage. Jätke 10 minutiks seisma. Siis segage juurde kaks muna, purustatud kõrvitsaseemned ja jahu. Klõppige kõik läbi. See klimbitainas peab olema tihkem kui tavaline jahust klimbitainas.

Lisage keeva supi sisse väikese lusikaga võetud klimbid ning tükeldatud kana-liha. Keetke veel 3–5 minutit. Serveerimisel puistake supile maitserohelist.