

ga ahju pandud tulised purgid välja, täitke boršiseguga ja kaanetage.

Loorberit, pipart ja peterselli lisage siis, kui purgisuppi laualeandmiseks keedate.

Mulgi kapsas

- 3 kg hapukapsast
- 1 ½ kg läbikasvanud ribiliha
- 1 kl leotatud odrakruupe
- 3 sibulat
- 3–4 porgandit
- 1–2 tl köömneid
- suhkrut
- soola
- vett

Lõigake liha suuremateks kuubikuteks. Kooritud porgandid ja sibulad riivige jämedalt, segage koos köömnetega hapukapsa hulka. Suuremasse keedunõusse valage natuke vett, siis pange sinna esmalt kapsas, siis leotatud kruubid ning tükeldatud liha. Maitsestage liha soolaga. Hautage tasasel tulel kaane all, kuni kõik on pehme. Segage kapsas, kruubid ja liha, maitsestage suhkruga ning tõstke kuumutatud purkidesse. Kaanetage purgid enne, kui sisu jahtuda jõuab.

Kui kapsas on liialt hapuks muutunud, pigistage hapendusvedelik välja ning riivige värsket peakapsast juurde. Sel juhul võtke ka hapukapsast vähem. Kui Mulgi kapsast valmistate pekiga, siis ühe kilogrammi kapsa kohta võtke liha ainult 300 g väiksemate kuubikute-na. Soovi korral võib odrakruubid asendada riisiga. Lisage see poole hautamise ajal.

Porgandi-sidrunidžemm

- 1 kg puhastatud porgandeid
- 800 g suhkrut
- 2–3 sidrunit
- 1 kl vett
- 1 tl soola

Tükeldage porgandid, lisage sool ja kuum vesi ning keetke kaanega tihedalt suletud potis pehmeks. Soola veega pestud sidrunid kuivatage ja riivige maha koore väline osa, seejärel eemaldage koorealune valge kiht. Lõigake sidruni viljaliha õhukesteks ratasteks ja eemaldage seemned. Pehmeks keenud porganditükid suruge läbi sõela või mikserdage püreeks. Kallake pü-



ree madalasse keedunõusse, lisage suhkur, riivitud sidrunikoor ja sidrunilõiked, segage ja jätke natukeseks ajaks seisma. Kui suhkur on mahlaga hästi segunenud, keetke tasasel tulel ja aeg-ajalt segades ning vahtu eemaldades, kuni džemm on parajalt paksenenud. Pange kuumalt väikestesse purkidesse, sulgege õhukindlalt ja jahutage.

Apelsini-õunamoos

- 700 g puhastatud õunatükke
- 300 g kooritud apelsine
- 1 ½–2 kl suhkrut
- tükike kaneelikoor

Kooritud, seemnekambritest ja plekkidest puhastatud taliõunad tükeldage. Lisage kooritud apelsini ristipidi lõigatud mahlased viilud, segage suhkruga. Oodake, kuni mahl on suhkrusse imbunud. Siis pange õunatükid ja apelsinilõigud tasasele tulele keema. Lisage kaneelikoor. Keetke aeg-ajalt segades ja vahtu eemaldades. Kui vahtu ei eraldu enam, lõpetage keetmine. Võtke kaneelikoor välja ja suruge moos läbi sõela või mikserdage püreeks. Kuumutage uuesti ja pange kohe purki. Sulgege tulised purgid õhukindlalt.

Hollandi talupojasupp

- 1 ½ l vett
- 300 g peekonilõike
- 200 g keeduvorsti
- 300 g hapukapsast
- 3–4 kartulit
- 1 porgand
- 50 g kuivatatud seeni
- soola
- purustatud musta pipart
- 3 sl hapukoort

Lõigake peekonilõigud ribadeks, riivige porgand jämedalt ning keetke need koos kapsaste ja seentega. Umbes 40 minuti pärast lisage kuubistatud kartulid. Kui kartul on peaaegu pehme, lisage vorstiribad. Maitsestage pipra ja hapukoorega.

Hapukapsasupp ungaripäraselt

- 1 ½ l kanapuljongit
- ca 300 g rasvast suitsupekki
- 3 sibulat
- 2–3 küüslauguküünt
- 1 paprika
- 1 tl jahvatatud köömneid
- ¼–½ tl tsillit
- soola
- hapukoort

Köömnetega maitsestatud kapsas keetke puljongis pehmeks. Lõigake pekk kuubikuteks, pange kuumale pannile. Kui hakkab rasva eralduma, lisage peenestatud sibul ja küüslauk.

Natukese aja pärast pange pannile seemnetest puhastatud ja ribadeks lõigatud paprika. Hautage 10–15 minutit, siis segage supile hulka. Maitsestage soola ja tsilliga. Jätke enne serveerimist veel 15 minutiks seisma. Valmis supile lisage maitse järgi hapukoort.

Hapukapsarog kartulitega

- 1 kg hapukapsast
- 1 kg kartulit
- 400 g kondita searibi
- 1–2 sibulat
- 1–1 ½ kl vett
- soola
- purustatud musta pipart
- 1 ½–2 sl võid

Laduge ahjupotti kiht hapukapsast, sellele pange pipra ja soolaga maitsestatud õhukesed lihaviilud. Raputage lihale peenestatud sibulat, peale laduge viilustatud kartulid. Korrake kihiti ahjupoti täitmist, kuni materjali jätkub.

Hea, kui pealmiseks kihiks saab kartul. Valage vesi peale ja lisage võitükikesed. Küpsetage kaane all keskmise kuumusega ahjus umbes kaks tundi.