



Seljanka abil argipäeva

Kui pärast pidu käivad neelud turgutava supi järele, keetke seljankat.

Vanasti valmistati jõuluks suurel hulgal toitu, eriti taluperes. Sellest pidi jätkuma kolmekuningani (6. jaanuar). Muutunud maailmas on praeguseks juurdunud hoopis teised tavad ning lisandunud ka teistmoodi toidud. Samas tekib nüüdki aastavahetusel rikkalikult pruugitud söögist ülejääke, mida ei tohiks lasta raisku minna. Vanasti keedeti pühadesüldist suurepärasest suppi, aga võib seda praegugi teha. Ka on tore võimalus poetada peenemad palad seljanka või seljankalaadse supi sisse.

Lihaseljanka

- 1 ½–2 l lihapuljongit
- 300 g liha-, singi- ja vorstilõike
- 2 suurt sibulat
- 4 hapukurki
- 3–4 sl tomatipüreed
- 3 sl võid
- 2 sl kappareid
- 1 sl tükeldatud oliivi
- 1–2 loorberilehte
- musta terapipart
- ¼ sidrunit
- maitserohelist

Peenestage sibulad, kuumutage võis, lisage tomatipüree ja veidi puljongit. Hautage keedunõu põhjas 6–7 minutit. Hapukurgid koorige, lõigake pikuti pooleks ja tükeldage õhukesteks viiludeks, tõstke keedunõusse. Seljankasse võib lisada mitmesugust liha (keedetud ja praetud veise- või vasikaliha, suitsusinki, kupatatud neeru, keelt, poolsuitsu- ja keeduvorsti, viinereid jm). Tükeldage lihasaadused väiksemaks, pange keedunõusse, valage peale puljong. Keetmise ajal maitsestage loorberi, pipra

ja kapparitega. Umbes 10 minuti pärast on supp valmis. Serveerimisel lisage hapukoort, oliivilõike, kooritud sidruni viile, rohelist peterselli või tilli.

Suupärane segasupp

- vett
- hautatud hapukapsast
- marineeritud või hapendatud kurki
- seenesalatit või marineeritud seeni
- letšot või muud paprikahoidist
- tomatipüreed, -mahla
- toorest riivitud porgandit või porgandimahla
- sibulat
- porrut
- 1–2 sl rasvaint
- natuke nisujahu
- vorsti, sinki, praadi, linnuliha
- loorberit
- purustatud musta pipart
- köömneid
- haput või rööska koort
- suhkru
- sidrunit
- oliivi

Valage praekapsale umbes liiter vett. Praadige pannil kergelt läbi kõik väiksemaks tükeldatud lihapalad, lisage kapsale. Kuumutage peenestatud sibulad pannil klaasjaks, lisage veidi jahu ja kuumutage veel 2–3 minutit. Kuumutage sibulad supisse. Lisage tükeldatud kurk, paprika, seened ja muu kraam. Maitsestage loorberiga. Kui hapukapsas on köömneteta, lisage natuke ka neid. Siis lisage hästi peeneks riivitud porgandit või porgandimahla. Keetke tasasel tulel umbes 10 minutit. Valmis supp maitsestage soola, pipra ja suhkru. Serveerimisel lisage koort, oliivi ja sidrunilõike.

Süldisupp

- 1 ½ l vett
- 200–300 g sülti
- 2 sl leotatud kruupe

- 1 sibul
- 1 porgand
- 1–2 kartulit
- 1 hapukurk
- purustatud musta pipart
- soola
- hakitud maitserohelist
- hapukoort

Pange leotatud kruubid soolaga maitsestatud vette keema. Natuke hiljem lisage tükeldatud sibul ja porgand. Kui kruubid on peaaegu pehmeks keenud, lisage kartulikuubikud. Veidi enne supi valmimist pange juurde sült ja peenestatud hapukurk ning maitsestage pipra ja soolaga. Serveerimisel lisage hapukoort ja petersellilehti. Juurde andke röstitud leiba.

Kui on vaja supp kiiresti valmis keeta, jätke kruubid lisamata. Samuti ei pea tingimata hapukurki kasutama. Selle asemel võite maitsestamiseks lisada supile tomatipüreed või hästi peeneks riivitud porgandit.

Hakklihasupp

- 1 l vett
- 400 g veisehakkliha
- 3–4 kartulit
- 1 porgand
- 1 sibul või porru
- tükike petersellijuurt
- soola
- 1 sl võid
- purustatud musta terapipart
- 1 sl peenestatud maitserohelist

Peenestage sibul, porru lõigake ratasteks. Hautage sibul vähese võiga keedunõu põhjas klaasjaks. Lisage tükeldatud porgand ja petersell. Hautage segades veel paar minutit ja kallake vesi peale. Keetke kaane all umbes 10 minutit, seejärel lisage kartulikuubikud. Kui aedviljad on peaaegu pehmed, lisage vähese veega segatud hakkliha. Keetke supp valmis, maitsestage ja hoidke enne serveerimist 5–7 minutit soojas.

Targu Talita