



Oasupp pähklitega

- 1½ kl pruune aedube
- 1–2 sibulat
- 2 l vett
- 50 g kreeka pähkli tuumi
- ½ sl jahu
- 2 sl võid
- tšillit
- hakitud maitserohelist

Leotatud oad pange keema. Kui vesi on keema tõusnud, eemaldage pinnale kogunenud vaht ja jätkake keetmist tasasel tulel 1–1½ tundi. Peenestatud sibulad kuumutage võis, siis lisage tšillit ja jahu ning kuumutage 1–2 minutit. Valage see keevale supile, maitsestage soola ja purustatud pähklitega. Hoidke suppi tulel veel 15 minutit. Laual andmisel lisage hakitud maitserohelist.

Supp põldubadest

- 600 g keedetud põldube
- 400 g porgandit
- 2 tl aedviljapuljongit pulbrina
- 2 kl vett
- 3 kl piima
- 100 g vahukoort
- 2 sl nisujahu
- 2 sl hakitud petersellihehti
- ½ tl jahvatatud koriandrit

Ajage keedetud oad läbi hakkmasina, lõigake porgandid õhukesteks ratasteks ja pange pulbrist valmistatud puljongiga 15 minutiks keema. Siis segage piim, koor ja jahu ning lisage supile, maitsestage koriandri ja peterselliga. Keetke veel umbes 5 minutit.

Kloostri hernesupp

- 500 g kuivatatud herneid
- 2½ l vett
- 2 aedviljapuljongi kuubikut
- 3 suurt sibulat
- 10 tera musta pipart
- 1 loorberileht
- 2 hapukurki
- 1 sl võid
- soola

Vähemalt pool päeva leotatud herned pange aedviljapuljongiga keema. Poole tunni pärast lisage hakitud sibulad, pipar ja loorber. Keetke, kuni herned on pehmed,

siis lisage väikesteks kuubikuteks lõigatud hapukurk ning või. Hapukurgi võite asendada marineeritud kurgiga.

Supp ülepraetud hernesest

- Kasutage neidsamu aineid, mis toodud eelmises retseptis.

Keetke leotatud herned pehmeks ja suruge läbi sõela, seejärel praadige pähkliõlis. Pärastpoole lisage keedetud vett ning peeneks lõigatud soolakurgid, ajage uuesti keema. Kui kasutate soolakurkide asemel hapendatud, maitsestage keetmise lõpus ka soolaga.

Lihne hernesupp

- 250 g herneid
- 1½ l vett või puljongit
- 1 porgand
- 1 sibul
- petersellijuurt
- soola
- 5–6 tera musta pipart
- 2 sl võid

Keetke leotatud herneid vees või puljongis u 1½ tundi. Tükeldage sibul ja supijuured väikesteks kuubikuteks, kuumutage võis enne lauale andmist. Maitsestage soola ja pipraga. Juurde võite anda praetud saia- või peenleivakuubikuid.

Hernesupp Poola moodi

- 200 g kuivatatud herneid
- 1 l puljongit
- 100 g sellerit
- 1 sibul
- 50 g porrulauku
- 100 g punapeeti
- soola
- pipart
- majoraani
- tükeldatud supiliha

Keetke leotatud herned puljongis pehmeks ja püreestage. Kui vaja, lisage veel na-

tuke puljongit. Supijuured lõigake väikesteks tükkideks ning keetke pürees pehmeks. Lõpuks lisage liha, maitsestage soola, pipra ja majoraaniga.

Põldhernesupp

- 3 kl halle herneid ehk peluskeid
- ½ kl odrakruupi
- 1 l kartulitükke
- 2½–3 l suitsukontidest puljongit
- soola

Pange pestud herned õhtul likku. Hommikul tõstke need leoveega pliidile keema ning lisage puljong. Kui see potis keema hakkab, pange sisse pestud kruubid. Keetke tasasel tulel umbes 2½ tundi, siis lisage kartulid. Keetke, kuni kõik on pehme. Pärast kartulite lisamist liigutage aeg-ajalt, et supp ei läheks põhjas kõrbema.

Kikerhernesupp spinatiga

- 6 sl oliiviõli
- 2 küüslauguküünt
- 1 sibul
- 1 sl purustatud rosmariini
- 800–850 g keedetud kikerherneid (nuute)

- 1¼–1½ l köögiviljaleent
- 75 g pastat (väikesi teokarpe)
- 125 g spinatilehti
- soola
- pipart
- muskaati
- 6 tl riivitud parmesani
- 4 viilu tahket saia

Kuumutage 2 sl õlis hakitud sibulat, purustatud küüslauku ja rosmariini umbes 5 minutit. Lisage leem ja kikerherned, ajage keema ning kuumutage tasasel tulel umbes 30 minutit. Siis pange sisse pasta ja keetke veel 8–10 minutit.

Vahepeal lõigake saiaviilud väiksemateks tükkideks ning praadige õlis kuldpruuniks (2–3 minutit). Tõstke praetud saiatükid majapidamispaperile.

Seejärel lisage supile peenestatud värsked või külmutatud spinatilehed, laske 5 minutit keeda. Lauale andes maitsestage suppi värskest riivitud muskaadiga, soovi korral lisage igasse taldrikusse 1 tl riivitud juustu ja praetud saiatükke.

KADRIN LINNA

