

Valik juustulisandiga suppe

REPRO

Keetmise lõpul lisatud juust annab supile igakülgset täiusliku maitse.

Supi maitsestamiseks sobivad nii kõvad kui pehmed juustud, isegi määrejuustuna tuntud sulatatud juust. Maitsestamisel tuleb olla soola lisamisega ettevaatlik, kuna väga paljud juustusordid on ise soolased. Õigem oleks kontrollida maitset pärast supi valmimist. Vajaduse korral võib iga sööja laual olevast toosist seda ise juurde raputada.

Kartulisupp juustuga

- 1 ½ l kondipuljongit
- ½ kg kartuleid
- 1 porgand
- 1 petersellijuur
- ½ sellerit
- 2 sibulat
- 1 sl võid
- majoraani
- 2 munakollast
- 2 sl koort
- 2–3 sl riivitud juustu
- soola
- hakitud peterselli

Puhastage ning lõigake peeneks supijuurid ja sibul. Kuumutage neid aeg-ajalt segades keedunõu põhjas vähese rasvaine-ga. Kallake peale pool puljongikogusest, lisage tükeldatud kartulid ja keetke kõik pehmeks. Püreestage kõik ja valage juurde ülejäänud puljong. Maitsestage soola ja majoraani. Serveerimisnõu põhjas hõõruge munakollased koore ja riivitud juustuga ning valage kuum supp peale. Selle supi valmistamisel võib kasutada nii rööska kui ka hapukoort. Kaunistage hakitud petersellilehtedega.

Paradiisisupp

- 1 ½ l kanapuljongit
- 6 sl väikesi saiakuubikuid
- 5 sl jämedalt riivitud juustu
- ½ tl riivitud muskaati
- 4 muna
- soola



- jahvatatud musta pipart
- hakitud petersellilehti

Segage kausis tahkest saiaist lõigatud kuubikud riivitud juustuga, maitsestage muskaadi, soola ja pipraga. Korralikult läbi segatud saiakuubikutele lisage mõne soolateraga kõvaks vahustatud munavalged, siis munakollased. Keemiseni kuumutatud puljongisse tõstke teelusikatäite kaupa saia-segu. Keetke veel umbes 5 minutit. Saarekestena puljongi pinnal ujuvad klõmbikesed maitsevad hästi ja on petersellirohelisega kaunistatult "paradiislikud".

Neerusupp juustuga

- 1 ½ l vett või köögiviljapuljongit
- 500 g seaneere
- 2 sibulat
- 2 porgandit
- ½ sellerit
- 1 sl rasvainet
- soola
- purustatud valget või musta pipart
- majoraani
- 2 dl punast lauaveini
- 1 dl hapukoort
- 100 g riivitud juustu
- hakitud maitserohelist

Poolitage ja puhastage neerud soontest, leotage neid 1 tund, siis lõigake õhukes-teks ribadeks. Puhastage porgand, seller ja sibul ning lõigake ribadeks. Hautage rasvaines neeruribad koos porgandi ja sibulaga. Natukese aja pärast lisage seller. Seejärel lisage kuum puljong või vesi ja keetke tasasel tulel u 45 minutit. Maitsestage soola, pipra ja majoraani. Veidi enne keetmise lõppu valage juurde vein. Serveerimisnõu põhjas segage juust hapukoorega, kallake supp sellele ja peale puistake maitserohelist.

Juustusupp itaaliapäraselt

- 1 ½ l vett
- 200 g sinki
- 3–4 sibulat
- 2 küüslauguküünt

- 1 sl võid või muud rasvainet
- ½ kl niitnuudleid
- soola
- majoraani
- 150 g riivitud juustu
- 1 dl rööska koort

Tükeldage sink kuubikuteks, samuti sibulad. Sulatage pannil või ning hautage selles sink, sibul ja peenestatud küüslauk. Keetke nuudlid suuremas keedunõus veega pehmeks, kallake singihautis juurde, maitsestage majoraani ja ning laske korra keema tõusta. Lisage riivitud juust ja koort, ärge enam keetke. Soolaga maitsestamisel olge ettevaatlik, sest juust on ise ka soolane.

Juustusupp hispaaniapäraselt

- 1 ½ l köögiviljapuljongit
- 2 porrut
- 2 sl jahu
- 1–2 sl võid
- soola
- 200 g riivitud juustu
- 3 sl puhastatud keedetud krevette
- 2 munakollast
- 1 dl rööska koort

Lõigake porrud õhemateks viiludeks, hautage segades keedunõu põhjal võis, lisage jahu, kuumutage korralikult läbi ja valage juurde tuline puljong. Laske korra keema, siis lisage munakollaste ja koorega segatud juust. Ärge enam keetke, vaid tõstke taldrikutele jaotatud keedetud krevettidele.

Hernesupp juustuklõmpidega

- 1 ½ l kanapuljongit
- 500 g konserveeritud herneid

Klõmbid

- 3 sl võid
- 70 g tahket juustu
- 2 munakollast
- ½ kl jahu
- riivitud muskaati