

# Neerusupp hapukurgiga

**E**ks nende koduste lemmiktoitudega olegi nii, et mida harvem saad, seda maitsvam tundub. Supid on meie peres olnud alati au sees, sest ka kõige kehvemal ajal on nii-öelda kirvesupp meil hinge sees hoidnud. Pea-

legi on suppi hea külmast võtta ja portsuviisi ruttu soojaks lasta, eriti kui iga sööja ise ajal koju jõuab.

Päevast päeva lõunat ehes on tulnud hoolitseda, et lauale antav võimalikult harva korduks. Seepärast pidin vastavalt võimalustele mitmesuguseid retsepte

te kasutama või midagi iseenese tarkusest kokku keetma. Nüüd polegi enam mingit probleemi, sest pojad on naisemehed ja nende peres oma kombed. Neerusuppi käiakse aga ikka vahetevahel minu juures söömas, sest keegi teine seda nüüdsel ajal ei tegevat. Mina õppisin selle oma ämmalt Loonelt.

## LOONE NEERUSUPP

3 l vett  
500 g supikogu (loomaliha) või searaguud  
600–700 g sea(veise)neeru  
½ kl odrakruupi  
3–4 kartulit  
3 porgandit  
1 sibul  
löik kuivatatud sellerit  
3 hapukurki  
pipart  
soola  
2 loorberilehte  
hapukoort  
hakitud rohelist peterselli

Lõigake neerud pikuti pooleks ja pange külma veega keema. Kui vesi on keema hakanud, valage see ära ja uhtuge neerud külma veega üle. Siis keetke veel kuni üks tund.

Keetke kontidest puljong, kurnake see. Seejärel pange leotatud kruupidega uuesti keema, lisage tükeldatud sibul, porgand, kartul, hapukurk. Maitsestage pipra, soola, selleri ja loorberiga.

Jahtunud kontidelt puhastage liha, neerudelt lõigake sooniline osa (säsi) välja, tükeldage ning lisage supile. Keetke, kuni kõik on pehme. Enne lauale andmist lisage taldrikusse hapukoort ja hakitud peterselli.

Alati pole ma suppi lihaga teinud, vahel on tulnud ainult neerutükidega hakkama saada. Aga ega seegi halb ole, ikkagi maitsev tailiha meenutav suutäis.

**NB!** Selle supi valmistamiseks on vaja ehtsat hapukurki (kas või soolakurki), mitte mari-neeritut.

ESTER Harjumaalt

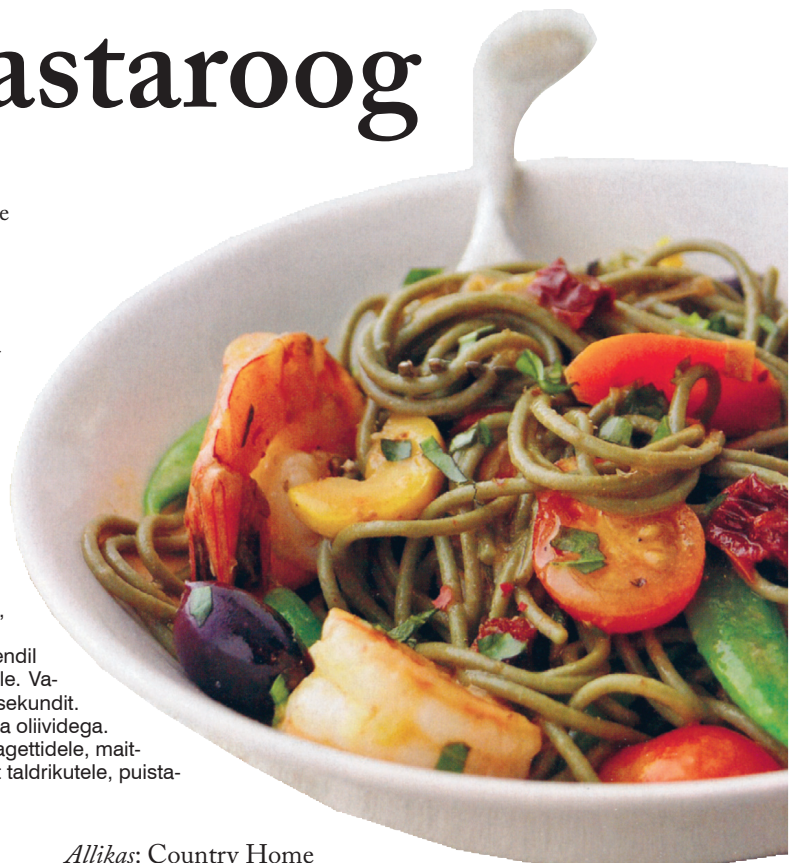


# Suvine pastaröög

300 g spagette, näiteks spinati- või täisteraspagette  
2 sl tükeldatud rohelist sibulat  
1 sl oliiviõli  
1 ½ kl erinevaid suviseid köögivilju  
2 kl viinamarjatomateid või 3–4 suurt tomatit  
½ kl valget veini, kanapuljongit või köögiviljapuljongit  
¼ kl viilutatud oliive (soovi korral)  
½ kl purustatud küüslauku ja maitserohelise segu või feta-, Gouda või mõnda muud juustu  
2 sl värsket basiilikut

Tomatid on selle pastaröög oluline koostisosa. Ülejäänud köögivilju kasutage omal vabal valikul – just seda, mida värsket parasjagu käepärast on. Soovitage herneid, kabašokki, viilutatud seeni, sparglit, ube, porgandit, baklažaani.

Keetke spagette soolases vees, vastavalt pakendil antud juhistele. Nõrutage ja kallake kuumale pannile. Vahapealt kuumutage rohelist sibulat õlis umbes 30 sekundit. Segage sibul köögiviljade, tomatite, veini või leeme ja oliividega. Kuumutage veel 30 sekundit. Töstke tomatisegu spagettidele, maitsestage soovi kohaselt soola ja pipraga. Jagage toit taldrikutele, puista-ke peale juustu ja basiilikut.



Allikas: Country Home