

Mitmesuguseid aedviljasuppe

REPRO

Kerged supid värskest aiakraamist sobivad suvel iga ilmaga, kallaku vihma või paistku päike.

Palaval päeval peletab väsimuse kiirelt valmistatav külm supp. Ent esimeste metsasentega maitsestatud soe supp kuulub ka suve juurde, kuigi tänu külmutatud aedviljale võib seda keeta igal aastaajal.

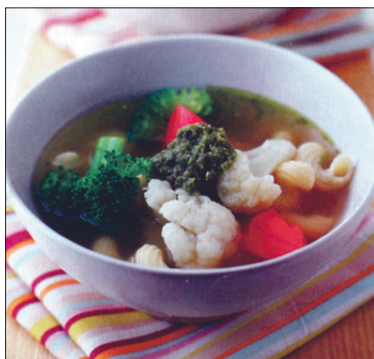
Lillkapsasupp

- 1 ½ l kanapuljongit
- ca 500 g lill- ja spargelkapsast
- ½ kl piima
- 2 sl jahu
- 1 munakollane
- 1 sl võid
- soola
- riivitud muskaatpähklit
- hakitud tilli

Tükeldamata kapsad keetke puljongis pehmeks, siis võtke leemest välja, nõrutage ja tükelage väiksemateks õisikuteks. Võist, jahust ja piimast valmistage hele kaste, maitsestage soola ja muskaadiga. Kallake kaste puljongisse. Laske supil keema tõusta, siis lisage vahustatud munakollane. Võtke keedunõu tullelt, pange tükeldatud kapsad supi sisse, puistake peale hakitud tilli ning serveerige röstitud saiaga.

Lillkapsa-aedoasupp

- 2 l vett
- ½ supikana
- 400 g lillkapsast
- 200 g aedoakaunu
- 1 porgand
- 1 sibul
- 3 küüslauguküünt
- 3 kartulit
- 2 tomatit



- soola
- jahvatatud musta pipart

Keetke kana sibula, küüslaugu, porgandi ja maitseainetega vees pehmeks. Tõstke kana leemest välja jahtuma. Tükeldage puhastatud kartulid ja oakaunad, keetke leemes poolpehmeks. Seejärel lisage väiksemaks murtud lillkapsaõisikud. Tomatid lõigake sektoriteks ning lisage keetmise lõpul koos kontidelt eemaldatud ja tükeldatud kanalihaga.

Rootsipärane seenesupp

- 1 ½ l kanapuljongit
- ca 500 g puravikke või šampinjone
- 2 sibulat
- 1 paprika
- 1–2 sl võid
- 1 kl piima
- 1 kl valget lauaveini
- soola
- hakitud tilli
- hapukoort

Tükeldage seemnetest puhastatud paprika, puhastatud seened ja sibulad. Pange need keedunõusse võiga hauduma. Segage aeg-ajalt. Kui sibul on klaasjaks muutunud, maitsestage soolaga, valage juurde kuum puljong ning keetke umbes 10 minutit. Siis lisage piim ja vein. Kui supp keema tõuseb, võtke keedunõu tullelt. Serveerimisel lisage tilli ja kaunistage hapukooreosimilaga.

Köögiviljasupp kukeseentega

- 2 l vett
- 200–300 g kodust hakkliha
- 2–3 porgandit
- 1 petersellijuur
- 3–4 kartulit
- 1 väike lillkapsas
- peotäis lestherneid
- 1 sibul
- 1 sl õli või võid
- peotäis kukeseeni
- soola
- ½ tl jahvatatud musta pipart
- hakitud tilli

Kuumutage keedunõus rasvaine, lisage hakitud sibul, peenestatud porgand, petersell ja hakkliha. Praadige aeg-ajalt segades kerge pruunistumiseni. Maitsestage soola ja pipraga. Valage kuum vesi peale, lisage tükeldatud lillkapsaõisikud, poolitatud lestherneid ja kartulikuubikud ning keetke, kuni aedviljad on pehmed. Veidi enne keetmise lõppu pange supi sisse tükeldatud seened. Serveerimisel lisage hakitud tilli.



Püreesupp segaseentega

- 2 l lihapuljongit
- 1 porgand
- 10–12 keskmist kartulit
- soola
- 200 ml kohvikoot
- värsked kupatamist mittevajavaid seeni
- 1–2 sl võid
- hakitud maitserohelist

Keetke tükeldatud kartulid ja porgand puljongis pehmeks, püreestage ning segage juurde koor. Puhastatud tükeldatud seened praadige pannil võis, maitsestage soolaga ja lisage püreele. Serveerimisel puistake peale maitserohelist.

Kuldne viinerisupp

- 1 ½ l vett
- 400 g viinereid
- ca ½ kg porgandeid
- 2 sibulat
- 3 küüslauguküünt
- ½ väiksemat kaalikat
- 2 sl õli
- 1 kanapuljongikuubik
- 200 g sulatatud juustu
- 1 loorberileht
- 1 sl karrit
- ½ tl kollajuurt
- ½ tl purustatud musta pipart
- soola
- hakitud petersellilehti
- peenestatud tilli

Puhastage ja riivige juurviljad. Sibul ning küüslauk hakkige peeneks. Valage õli keedunõusse, kuumutage ning lisage karri ja kollajuur. Seejärel pange keedunõusse riivitud juurviljad ja peenestatud sibul koos küüslauguga. Kuumutage segades paar minutit, lisage vesi ja purustatud puljongikuubik. Maitsestage loorberi ja pipraga. Keetke umbes 10 minutit, siis lisage nootsasuured juustutükid ja laske neil supis üles sulada. Lõigake viinerid umbes 10 mm paksusteks ratasteks ja segage supisse. Laske toidul keema tõusta, siis võtke tullelt. Kontrollige maitset, vajadusel lisage pisut soola. Enne serveerimist laske umbes 10 minutit tõmmata. Kaunistage supp hakitud peterselli ja tilliga.