



REPRO

1 petersell

1 sibul või porru

1–2 lõiku sellerit

Kui te ei kasuta poest ostetud supikogu, rauige kont või kondid väiksemateks tükkideks, et need paremini läbi keeksid. Toruluudel lõige ära ainult otsad. Pestud kondid pange külma veega keema ja edasi toimige nagu lihapuljongi keetmise puhul.

Hea tulemuse saate, kui keedate vähemalt 2½ tundi ning juurvilja, pipra ja soola lisate umbes tund aega enne keetmise lõpetamist. Kuna kondid ei sisalda ekstraktiivaineid, eraldub neist keetmisel peamiselt liimaineid ja rasva.

Kõige maitsvama ja aromaatsama puljongi annavad vanemate loomade liha ja kondid.

Vasika- ja seakonte pruunistage enne keetmist, siis saate maitsvama leeme.

Loomakondipuljong keeb 4–6 tundi, sea-kondi oma 2–3 tundi. Keetmisel aurub iga tund ligikaudu 5% vedelikku algsest kogusest.

Kondipuljong sobib eeskätt suppide valmistamiseks, mitte niivõrd pirukate ja röstsaia kõrvale.

KANAPULJONG

1 vanem tükeldatud supikana

2 l vett

1 porgand

1 porru

2–3 küüslauguküünt

10 tera vürtsi

soola

PULJONGID SUPI JAOKS

Küülik, jänes, kalkun, hani või muud loomad-linnud pole päris sobiv supimaterjal, kuid neist prae tegemisel järelejäanud lõikmed võite siiski ära kasutada. Sel puhul on vaid tarvis leida sobivad lisandid.

Kalkun

Võtke tiivad, kael ja muud lõikmed ning keetke nagu kanapuljongit.

Hani

Võtke kael, tiivad ja pärani pu koht ilma rasvanäärmeta. Leemele lisage musta pipart, soola, 2 loorberilehte ja 2–3 küüslauguküünt.

Part

Pardi lõikmete keetmisel kasutage hanele sobivaid maitseaineid. Hiljem lisage supile kindlasti ohtralt aed-liivateed.

Küülik ja jänes

Võtke kaelaosa, kõhuaar ja muud lõikmed. Leemele lisage 1 porgand, 1 sibul, 2–3 küüslauguküünt, 3–4 sellerilõiku, soola, pipart.

KADRIN LINNA

Muna ja juust puljongis

Tavaliselt ollakse harjunud lisama supile või puljongile keedetud muna, harvem kasutatakse lisandina toorest.

PARADIISUPP

1½ l selget liha- või kanaleent

6 sl tahke saia kuubikuid

6 sl jämedalt riivitud juustu

4 muna

soola

musta jahvatatud pipart

½ tl riivitud muskaatpähklit

hakitud petersellilehti

Segage kausis saiakuubikud ja juust, maitsestage. Klõppige munavalged mõne tera soolaga kõvaks vahuks, segage juurde munakollased ning saia-juustu segu. Tõstke segu lusikatäite kaupa keevasse puljongisse, keetke tasasel tulel 5 minutit. Maitsestage hakitud petersellilehtedega. “Ujuvad saarekesed” leemes mõjuvad ebamaiselt.

ITAALIA SUPP “STRACCIATELLA”

1½ l kuuma kanapuljongit

1 kl külma kanapuljongit

3 muna

3 tl jahu

2–3 kuhjaga sl riivitud juustu

hakitud maitserohelist

Ajage 1½ l kanapuljongit kuumaks. Seni, kuni see soojeneb, klõppige munad lahti, lisage jahu ja juust ning külm puljong. Segage kõik hoolega läbi. Kui leem keema hakkab, valage seda pidevalt segades segu pikkamööda sisse. Keetke tasasel tulel 3 minutit. Korralikult keedetud supis jääb segu helvestena hõljuma. Soovi korral lisage maitserohelist, tehke seda vahetult enne lauale andmist.

KANAPULJONG JUUSTUGA

Igasse taldrikusse lõige toores muna – tehke seda ettevaatlikult, et rebu laiali ei valgaks. Iga munale pange 1 sl riivitud juustu. Valage juurde tuline puljong, peale riputage hakitud maitserohelist. Soovi korral võite lisada ka võis praetud saiakuubikuid.

MUNAHÜÜVE PULJONGI LISANDIKS

½ kl piima või puljongit

3 muna

¼ tl riivitud muskaatpähklit

½ tl soola

Klõppige munad piima või puljongiga läbi, maitsestage ning valage võiga määratud madalasse nõusse. Asetage seguga täidetud nõu kuumale veega täidetud anumasse ja laske selles kaane all hõõbida. Kuumaveenõu võite panna ka praeahju.

Tähtis on, et segu keema ei tõuseks. Pärast jahutamist lõigake hüübest kuubikud. Rahvusvahelises köögis on need hüübetükikesed sageli mitut värvi, sest vedelikuna kasutatakse porgandi- ja tomatimahla või spinatipüreed.

TT



REPRO