

Ohakasupp, naadikotlet, oblikapirukas

REPRO

Looduslike roht- ja maitsetaimede noori lehti-võrseid sobib kasutada mitmesugustes omavahelistes segudes ka varajaste lehtköögiviljadega – lehtpeedi, aedsalati või spinatiga. Kas rohelist keeta või küpsetada või süüa toorelt salatiks – see on maitse küsimus.

Ohakasupp

- 800 g noori põldohakaid
- 1 l vett
- 2 l piima
- 1 sl võid
- 4 sl jahu
- 1 sl suhkrut
- soola
- hakitud tilli, murulauku, peterelli
- soovi korral 2 muna

Rohulibledest puhastatud ja hästi pestud põldohakad pange kuuma vette ning keetke umbes 7–10 minutit. Kurnake, siis aja-ge veidi jahtunud ohakad läbi hakkmasina ja pange need 1 l vee ning 1 l piimaga uuesti keema. Jahu segage ülejäänud piimaga, kui soovite rammusamat suppi, kloppige ka munad hulka ja kallake supile. Keetke veel tase- sel tulel kuni 5 minutit, maitse- stage soola-suhkruga. Lauale andke maitserohelisega.

Nõgesesupp

- 1 dl hakitud nõgeselehti
- 1 sl võid
- 1 sl nisujahu
- 1 l leent puljongikontsentraadist
- 1 sl hakitud murulauku
- 1 dl kohvikoori
- 1 munakollane
- pipart
- soola

Sulatage keedunõu põhjas või, lisage jahu ja kuumutage segades. Valvake, et jahu ei pruunis- tuks. Siis niristage ikka segades peene joana peale lihaleem ning

puistake sisse hakitud nõgesed. Laske mõni minut keeda. Kloppige munakollane koore hulka ja segage keevasse supisse. Valmis roog maitsestage soola ning jahvatatud pipraga.

Oblikasupp

- 250–300 g noorloomaa hakkliha
- 1½–2 l vett
- 1 porgand
- 1 sibul
- 2–3 lõiku sellerit
- 2–3 lõiku peterselli
- 400 g hapuoblikat
- murulauku
- 2 sl võid
- 2 sl jahu
- soola
- musta terapipart
- ½ kl hapukoort

Puhastage maitsejuurviljad, tükeldage ja pange võiga haudu- ma. Lisage hakkliha, soola ja pipart. Segage, puistake peale jahu ning kuumutage kõik hästi läbi. Hoolikalt pestud ja kuivaks nõrutatud oblikalehed lõigake ribadeks ning pange hautisesse, kuumutage segades. Siis valage juurde kuum vesi ja keetke umbes 15 minutit.

Lauale andke hapukoore ja hakitud murulauguga.

Kes oblikaid süüa ei saa, võib asendada need rediselehtede või kapsataimedega. Viimaseid kasutage siis, kui väljaistutami- sest hulk taimi üle jääb.

Nõgesesupp lihaleemega

- 2 l lihaleent
- 400 g noori nõgeseid
- 1–1½ sl jahu
- 2–4 poolpehmet keedetud muna
- murulauku
- noori küüslaugupealseid või karulauku
- tilli
- sidrunmelissi või 2 sl sidruni mahla
- sidrunipart

Valage nõgestele keev vesi peale, mõne minuti pärast kallake need sõelale ja uhtuge külma veega. Jahtunud nõgestelt noppige le- hed, mis lõigake peenikesteks ribadeks. Segage vähese külma leemega jahu ning lisage koos nõgestega keeva puljongi sisse,



laske korraks keema tõusta. Ser- veerimisel puistake igasse taldri- kusse 1 sl hakitud maitserohelist ja pool muna.

Jänesekapsasupp

- 2 l lihaleent
- 1 porgand
- 2–3 kartulit
- ¼ kl riisi
- 300–400 g jänesekapsast
- hakitud maitserohelist
- sidrunipart
- aroomisoola
- hapukoort
- röstitud saiakuubikuid

Keetke puljongis riis ja tükelda- tud köögiviljad poolpehमेks, li- sage jänesekapsas ning keetke veel 5 minutit. Maitsesta- ge. Serveerige ha- pukoore ja saia-

kuubikutega.

Roheline supp suitsulihaga

- 300–400 g suitsutatud konte ja suitsuliha kamarat
- ¼–½ kl leotatud odrakruupe
- 300–400 g rohelist (ühte või mitut liiki taimedelt)
- 1 porgand
- 1 sibul
- 2–3 kartulit
- 2 l vett
- soola
- suhkrut
- hapukoort

Pange kondid ja kamar kee- ma, riisuge vaht. Seejärel lisa- ge kruubid, tükelda-

