

Valik suppe sügisõhtuiks

REPRO

Kausike kuuma suppi kulub igati ära, eriti siis, kui toasooja napilt.

Kui perenaisel on käepärast supijuurred, köögiviljad, puljongikuubikud, vesi ja mitmesugused vürtsid, valmib neist peagi maitsev supp. Leiba-saia ja muud nipet-näpet juurde ning tervislik kõhutäide peaks kõigile meelepärane olema. Lisanditega võib ka rammusat toitu nõudva sööja isu rahuldada, ilma et terve pere end nuumama peaks.

Kalasupp tomatimahla

- 2 l vett
- 3 sibulat
- 2–3 porgandit
- tükike sellerit
- 1 petersellijuur
- 1 tl jahu
- 2–3 sl võid
- ½ kg kalafilieed (võib olla külmutatud kala)
- ½ l tomatimahla
- 1 muna
- soola
- sidrunimahla

Pange supijuurred ja sibulad veega keema, keetke, kuni nad on pehmed. Kurnake leem, võtke söelale jäänud sibulad välja, supijuurred hõõruge püreeks ning pange tagasi leemesse. Teises keedunõus pruunistage jahu ja või, millele kallake leem, lisage tükeldatud kala ja keetke tasasel tulel ning jälgige, et kala ei laguneks. Maitsestage supp soolaga, valage juurde tomatimahla ja keetke veel umbes 5 minutit. Tõlste keedunõu tulelt, segage hulka muna ja maitse järgi sidrunimahla.

Kuldne viinerisupp

- 1–1 ½ l vett
- ½ kg porgandeid
- tükk kaalikat
- 2 sibulat
- 3 küüslauguküünt
- 2 sl õli
- 1 sl karrit
- ½ tl musta jahvatatud pipart
- 2 kanapuljongi kuubikut
- 1–2 loorberilehte
- 200 g sulatatud juustu
- 400 g viinereid
- hakitud peterselli

Koorige porgandid, kaalikas ja sibulad. Porgandid ja kaalikatükk riivige, sibulad hakkige peeneks. Keedunõu põhja valage



õli, lisage karri, segage ning pange juurde riivitud juurvili, kuumutage segades. Siis valage juurde kuum vesi ja väheses vees lahustatud puljongikuubikud. Keetke umbes 10 minutit. Maitsestage pipra ja küüslauguga. Pange supi sisse juust väikeste tükikestena ja laske sel tasasel tulel läbi kuumeneda. Kui soovite, tehke supp püreeks, kuid hea supi saate ka niisama. Lisage tükeldatud viinerid ja loorber, hoidke suppi tasasel tulel veel umbes 10 minutit. Lauale andes puistake supile hakitud petersellilehti.

Aedvilja-püreesupp

- umbes ½ l vett
- 1 kuubik juurviljapuljongit
- 400 g aedvilja (porgandit, lillkapsast, kaalikat)
- ½ l piima
- 1 dl riivitud kõva juustu
- 1 tl köömneid
- 1 tl basiilikut
- ½ tl jahvatatud musta pipart
- pisut soola
- 6 viilu röstsaia
- pisut oliiviõli
- 1 küüslauguküüs

Keetke veest ja puljongikuubikust leem, puistake sellesse puhastatud tükeldatud aedvilja ning keetke tasasel tulel umbes 15 minutit. Püreestage pehmeks keenud aedviljad. Valage juurde piim ja puistake hulka riivitud juust. Kuumutage kogu aeg segades keemiseni. Maitsestage supp. Kuumutage pannil õli koos hästi peeneks hakitud küüslauguga ning praadige selles koorikuta kuubistatud saia-

lud, mida võite serveerimisel lisada supitaldrikusse. Pruunistatud saiakuubikuid võite anda lauale eraldi kausis.

Supp küpsetatud paprikatest

- 1 l vett
- 6 suurt punast paprikat
- ½ värsket tšillit
- 1 suurem küüslauk
- 2 sl õli
- 2 kanapuljongi kuubikut
- värsket või kuivatatud aed-liivateed
- purustatud musta pipart
- umbes 300 g küpsetatud forelli
- soola

Lõigake paprikad neljaks, eemaldage seemned, asetage küpsetuspaberiga kaetud pannile, koor ülespoole, nende kõrvale pange koorimata küüslauguküüned ja tšilli. Kuumutage ahjus 250° juures umbes 15 minutit, kuni paprika koor tumeneb. Kui need on pisut jahtunud, eemaldage koorid ja väikese noaotsaga puhastage küüslauguküüned. Pange küpsetatud viljad keedunõusse, lisage õli ning tehke püreeks. Valage peale vesi ja lahustatud puljongikuubikud ning laske keema tõusta. Maitsestage pipra, liivatee ja soolaga. Kui soovite tõeliselt nauditavat õhtueinet, lisage serveerimisel taldrikusse tükike fooliumis küpsetatud forelli.

Kiirelt valmiv hernesupp

- 1 l vett
- 2 ½ dl poolikuid herneid