



Punapeedisupp ja külmad suupisted

Peedisupp on hea eelroog või kerge lõunasöök talvisele toidulauale.



4 IN 30-45 MIN

Punapeedisupp

1/2 kg värskeid punapeete
pool sibulat
2 spl punaveiniäädikat
½ dl punast veini
1 l köögiviljapuljongit
soola
pipart
2 loorberilehte
pisut muskaatpähklit

Lisandid omal valikul

sinepiräime
suitsuhõrnast
kalamarja
omletirulli

1. Koorige punapeet ja lõigake kuubikuteks.
2. Hakkige sibul väikesteks kuubikuteks.
3. Kuumutage komponente potis väheses võis.
4. Segage juurde äädikas ja punane vein ning köögiviljapuljong ja maitseained.
5. Laske segul potis vaikselt keeda, kuni punapeet on täiesti pehme.
6. Püreestage supp saumiksriga ja kontrollige maitset.
7. Soovi korral kaunistage portsjone hapukoorega ning pakkuge lisandiks nt sinepiräime, suitsuhõrnast, kalamarja või omletirulli.