

Додаци бистрим супама

Да би се побољшао укус, дјелимично неутралисала масноћа и побољшала калоричност, у бистре супе се приликом сервирања стављају разни додаци. Могу се припремити од тијеста, тјестенина, поврћа, јаја, изнутрица, млијека и млијечних производа, житарица итд.

Сервирана бистра супа добија назив према додатку, а то се у јеловнику мора нагласити, нпр. говеђа супа са тараном, кокошија супа са домаћим резанцима и сл. Многи додаци од тијеста производе се индустријским путем.

Домаћи резанци. Потребне намирнице (за 10 порција): 150 g брашна, 1 јаје и 5 g соли.

Начин припремања. Од брашна, јаја и по потреби соли и мало воде замијесити тијесто растањити га оклагијом. Пустити да се јуфка просуши, а онда исјећи, дебљине као кромпир помпај. Резанце осушити и скувати у већој количини слане воде, да се не слијепе. Оциједити воду, ставити у посуду и залити говеђом супом. Прије издавања супе у шољу или супијеру ставити резанце а онда насути супу.

Тарана. Потребне намирнице: јаја 1 ком, брашно 150 g, со 3 g. Начин рада. Од брашна, јаја, соли и воде замијесити тврдо тијесто. Нарибати га на ренду и оставити да се осуши. Када је осушено скувати у већој количини воде, воду оциједити, испрати хладном водом, а затим тарану залити супом. Сервира се на исти начин као и домаћи резанци.