

ХЛАДНЕ ВОЋНЕ СУПЕ

Савремена хотелска кухиња даје предност воћним коктелима међу хладним предјелима. Хладне супе побуђују апетит и дјелују на варење. Воћне супе се припремају од пријесног или куваног воћног пи-реа који се додавањем бијелог вина и минералне воде (или само једног и другог) разређује, зачини са мало шећера и лимунова сока.

Хладна супа од диња. Ољуштити диње, одстранити сјеменке, исјећи на кришке, пасирати, измијешати са шећером, усути бијелог вина и минералне воде, у супу ставити коцкице диње.

Хладна супа од јабука. Ољуштене јабуке се мало пошећере, дода се мало цимета и лимунова сока, динстати у бијелом вину док не омекшају, пасирати, усути бијелог вина и минералне воде и додати коцкице јабука.

Хладна супа од јагода. Свјеже јагоде пасирати, измијешати са шећером, разриједити бијелим вином, минералном водом и млијеком. Као додатак: јагоде.

Хладна супа од малина. Свјеже малине ставити у врућ растопљен шећер да одстоје неколико сати. Пропасирати, разриједити бијелим вином, млијеком и минералном водом. Додатак: малине.

Хладна супа од трешања. Трешње заједно са кошпицама истући у авану, прелити врућим растопљеним шећером, оставити извјесно вријеме, а затим пропасирати, додати бијело вино. Додатак: трешње без кошпица.