



Balatonin kalakeitto kalataikinataskun kera

Aineet: 1,5 kg karpia
1 kg monnia
500 g paloiteltua karpinlihaa
250 g punasipulia
100 g rasvaa
150 g vihreää paprikaa
100 g tomaattia
50 g maustepaprikaa
30 g suolaa
1 valkosipulin kynsi
kuorrutustaikinaa
(jauho, muna, suola)

Valmistus: Esityöt:

Karppi ja monni fileroidaan, vihreä paprika ja sipuli paloitellaan, tomaatti viipaloidaan, valkosipuli murskataan. Vihannekset ja kalanpalat laitetaan kattilaan, lisätään kalan pää, pyrstö ja selkäruoto, maustetaan suolalla ja maustepaprikalla ja haudutetaan hetki kattilassa. Lisätään kylmää vettä ja keitetään alhaisella lämmöllä kaksi tuntia, lopuksi siivilöidään ja kiehautetaan uudestaan.

Valmistus:

Osasta karpin ja monnin lihaa valmistetaan kalalientä. Kun se on valmista, nostetaan kalat liemestä, paloitellaan ja kiehautetaan puolessa määrässä lientä. Jauhoista, munasta ja suolasta vatkataan taikina joka kaulitaan litteäksi ja muotoillaan neliöksi. Taikinan toiselle puolelle levitetään liemestä tiivistynyttä massaa, toiselle puolelle taas kalanpaloja. Taikina taitetaan kahtia npussiksi, joka keitetään kypsäksi kalaliemen jäljelle jääneessä puolessa. Kalakeitto tarjotaan kuutioiksi leikatun kalan ja kala-taikinataskun kera.