



Karpinleike Tiszaligetin tapaan

Aineet: 600 g karpinfilettä
30 g sokeria
1 dl ruokaöljyä
20 g jauhoja
1 nippu persiljaa
1 dl punaviiniä
30 g tomaattipyrettä
20 g suolaa
voita kalan paistamiseen

Valmistus: Karppi paloitellaan 70-80 g kokoisiksi paloiksi ja suolataan kevyesti.

Öljystä ja jauhoista valmistetaan vaalea suurus, johon lisätään hienonnettu selleri, punaviini, suola ja tomaattipyree. Näistä aineksista valmistetaan punaviinillä maustettu kastike.

Kalanpalat pyöritellään jauhoissa ja paistetaan ruskeaksi kuumassa voissa.

Kala tarjotaan kastikkeen ja perunoiden kera.