



Mökkiläisen kalakeitto ja leipäkupit

Aineet:

- 1 kg ahvenia
- 1 l vettä
- 1 tl suolaa
- 2 porkkanaa
- puoli kesäkurpitsaa
- 1 purjo
- 1 sipuli
- 1 varsisellerin varsi
- 1 kalaliemikuutio
- 10 maustepippuria
- 1 tlk valkosipulilla maustettua tomaattimurskaa
- peratut kalapalat
- tuoretta tilliä ja ruohosipulia
- Leipäkupit
- 4, 5 dl vehnäjauhoja
- 1 dl ruisjauhoja
- 1 dl öljyä
- 1 tl suolaa
- 3 dl vettä

Valmistus: Tarjoiluun:

smetanaa

1. Poista kaloista sisälmykset ja kidukset ja huuhto kalat nopeasti.
2. Laita kalat kattilaan ja kaada päälle vesi. Mausta suolalla. Kuumenna kiehuvaaksi ja poista mahdollinen vaahto. Keitä, kunnes evät irtoavat helposti.
3. Nosta kalat liemestä ja siivilöi loppu liemi.
4. Perkaa kasvikset ja paloittele ne pieniksi kuutioiksi. Kuumenna liemi kattilassa ja lisää kasvikset, kalaliemikuutio ja pippurit ja keitä, kunnes kasvikset ovat pehmeitä.
5. Perkaa sillä välin kalat ruodottomiksi.
6. Lisää tomaattimurska ja kalapalat keittoon. Kuumenna kiehuvaaksi ja tarkista maku. Lisää reilusti tilli-ruohosipulisilppua keiton pinnalle. Voit tarjota smetanaa keiton kanssa.

Leipäkupit:

1. Sekoita ensin jauhot keskenään ja lisää joukkoon vesi-suola-öljyseos. Sekoita aineet taikinaksi.
2. Jaa taikina kymmeneen osaan ja leivo osat litteiksi, pyöreiksi levyiksi. Varaa kymmenen syvää lautasta.
3. Voitele kunkin lautasen ulkopuoli kauttaaltaan öljyllä ja muotoile taikinalevyt lautasten ulkopinnoille. Nosta lautaset uunipellille ja paista niitä heti 200-asteisessa uunissa, kunnes leivonnaiset saavat ruskehtavan värin.
4. Anna leivonnaisten jäähtyä kunnolla lautasten päällä. Irrota leipäkupit tarjoiluastioiksi jäähtyneinä. Tarjoa keitto leipäkupeista ja syö aterian päätteeksi sopivasti kostunut leipä.

