



Naulapään keitto lihamakkaran kera

Aineet: 900 g Karppia
200 g Karpin maitia ja mätiä
500 g Karpin päitä
250 g Punasipulia
1,5 dl Smetanaa
20 g Suolaa
20 g Maustepaprikaa
10 g Kirsikkapaprikaa
1 Sitruuna
1 Laakerinlehti

Valmistus: Esityöt:

Punasipuli ja karpin liha viipaloidaan, karpin pää, maiti ja mäti pestään.

Sitruuna leikataan kahtia, toinen puolikas puristetaan, toinen viipaloidaan.

Valmistus:

Sipuli ja karpin päät laitetaan suolalla ja paprikalla maustettuun veteen ja keitetään tunnin ajan. Tämän jälkeen liemeen laitetaan kalanpalat, annetaan kiehua 10 minuuttia, lisätään maiti ja mäti ja keitetään vielä 5 minuuttia. Kalanpalat nostetaan reikäkauhalla liemestä ja ruodot poistetaan. Liemi siivilöidään ja siihen lisätään niin paljon vettä, että nesteen määrä on 1,5 litraa. Keitto maustetaan laakerinlehdellä ja sitruunalla, annetaan kiehua vielä 5 minuuttia ja maustetaan lopuksi smetanalla. Liemeen laitetaan kalapalat, kirsikkapaprika, viipaloitu sitruuna ja kiehautetaan. Tarjotaan pienistä liekillä lämmitettävistä rautapadoista, jotka pitävät keiton kuumana.