



Paprikainen karppihöystö vesimyllyn tapaan

Aineet:	1	kg	karpinfilettä
	2		keskikokoista punasipulia
	2	tl	maustepaprikaa
	1	rkl	sitruunanlientä
			hieman jauhettua pippuria
			meirami
	1	rkl	rasvaa tai öljyä
	1		tomaatti
	2		vihreää paprikaa
	2		laakerinlehteä
			suolaa
	2	dl	smetanaa

Valmistus: Kahtia leikatut fileet suolataan ja laitetaan sivuun. Vihreä paprika ja tomaatti viipaloidaan ja sipuli hienonnetaan.

Sipuli kuullotetaan kuumassa rasvassa tai öljyssä ja siihen sekoitetaan maustepaprika. Sipulin päälle kattilaan kaadetaan 1,5 litraa vettä, lisätään vihreä paprika ja tomaatti ja maustetaan suolalla, pippurilla, meiramilla ja laakerinlehdellä. Höystö saa kiehua hitaasti kunnes ainekset ovat aivan pehmeitä. Fileet lisätään höystöön, jauhot ripotellaan ja ruoka maustetaan sitruunanmehulla ja annetaan hautua kypsäksi. Tarjotaan taikinakokkareiden kera.