



Kalakeitto Balatonmarian tapaan

Aineet:	2-3	Balatonin kalaa (lahna, hauki, ahven, tms.)
	1	iso punasipuli
	1	valkosipulin kynsi
	10	g maustepaprikaa
		vihreää paprika tai
		kirsikkapaprika
	1-2	perunaa
		öljyä tai rasvaa
		suolaa maun mukaa

Valmistus: Esityöt:

Kalat puhdistetaan, ruodot poistetaan huolellisesti ja kalat pilkotaan 2-3 sormen levyisiksi paloiksi. Perunat kuutiodaan, sipuli hienonnetaan, vihreä paprika viipaloidaan ja valkosipuli murskataan.

Valmistus:

Sipuli kuullotetaan ja maustetaan paprikalla ja mukaan laitetaan viipaloitu vihannespaprika. Seos maustetaan suolalla ja annetaan kiehua 10 minuuttia, jolloin lisätään kalanpalat. Keiton annetaan kiehua vielä jonkin aikaa, ei kuitenkaan sekoiteta, jottei kala murenisi. Keitto tarjotaan kuumana ja sen kera tarjoillaan erilliseltä lautaselta tulista kirsikkapaprikamurskaa.