



Karppihöystö keitetyn pastan kera

Aineet:	600	g	karppifilettä
	100	g	vihreä paprikaa
	80	g	tomaatteja
	1		iso punasipulia
	2	rkl	öljyä
			suolaa
			maustepaprikaa

Valmistus: Esityöt:

Karppi fileroidaan, tomaatista poistetaan siemenet ja paprikasta sisus. Kaikki pilkotaan kuutioiksi ja punasipuli hienonnetaan.

Valmistus:

Karppipalat suolataan ja niiden annetaan seistä muutama minuutti. Sipuli kuullotetaan öljyssä. Kun pannu on poistettu levyiltä sipuli maustetaan paprikalla ja sitten lisätään vihreä paprika, tomaatti, kala ja suola. Ruokaan lisätään hieman vettä ja annetaan hautua pehmeäksi kannen alla. Tarjotaan vedessä keitetyn pastan kera.