



Kalaleikkeet punaviinissä ja maidissa

Aineet:	800	g	fileroitua karppia
	200	g	maitia
	1		pieni punasipuli
	1	rkl	jauhoja
	1/2		sitruunaa
	1	tk	tomaattipyrettä
			suolaa
			laakerinlehteä
			rakuunaa
	1,5	dl	Villanyin punaviiniä
			öljyä

Valmistus: Esityöt:

Karppifileet suolataan ja paistetaan pienessä öljymäärässä ja nostetaan sivuun. Sipuli hienonnetaan.

Valmistus:

Maiti keitetään maustetussa, hieman vedellä laimennetussa punaviinissä ja kypsyttyään nostetaan liemestä reikäkauhalla. Sipuli kuullotetaan jäljellä olevassa kalan paistinöljyssä, siihen lisätään hieman jauhoja ja annetaan paistua. Seokseen lisätään tomaattipyre ja annetaan hautua. Tämän jälkeen lisätään siivilöity, maustettu punaviiniliemi ja sekoitetaan tasaiseksi. Näin valmistettu kastike kaadetaan siivilän läpi kalaleikkeiden päälle ja astiaa toistuvasti ravistellen kiehautetaan vielä 5-6 minuuttia. Tarjottaessa kala laitetaan lautasen keskelle, koristellaan maidilla ja toivotuilla lisukkeilla.