



Karppia Tatan tapaan

Aineet: 800 g karppia
150 g punasipulia
100 g savupekonia
800 g perunaa
100 g rasvaa
100 g tuoreita tomaatteja
150 g vihreää paprikaa
20 g jauhoja
3 dl smetanaa
suolaa
maustepaprikaa

Valmistus: Esityöt:

Karppi puhdistetaan, pestään, fileroidaan, paloitellaan ja fileisiin leikataan viiltoja. Viiluihin pannaan pekonia ja kala suolataan. Punasipuli hienonnetaan ja tomaatti ja vihreä paprika viipaloidaan. Perunat keitetään kuorineen, kun ne ovat jäähtyneet, ne kuoritetaan ja viipaloidaan.

Valmistus:

Kuullotettu, paprikalla maustettu sipuli laimennetaan vesitilkalla ja tomaatti ja vihreä paprika lisätään. Seosta keitetään miedolla lämmöllä. Samalla pekonilla täytetyt fileet paistetaan kevyesti ja nostetaan pois pannulta. Perunoiden annetaan ruskistua kalan rasvassa. Sipuliseokseen lisätään jauhot ja smetana, annetaan kiehua. Seos kaadetaan kalan päälle ja paistetaan uunissa.