



Karppikääryleet Hegyaljan viinimestarin tapaan

Aineet: 1 kg karpfilettä
100 g kinkkua
60 g mantelia
100 g voita
60 g jauhoja
1 dl smetanaa
60 g kuivattuja rypäleitä
12 viiniköynnöksen lehteä
6 annosta leveitä taikinasuikaleita
6 annosta valkoviinikastiketta
2 munaa
3 dl Hegyaljan valkoviiniä
suolaa
jauhettua pippuria

Valmistus: Esityöt:

Kalanliha hakataan kevyesti ja rypäleet huuhdellaan tulikuumassa vedessä. Kinkku hienonnetaan ja sekoitetaan voin kansa tasaiseksi tahnaksi. Kuivatut rypäleet liotetaan ja manteli paloitellaan pieniksi.

Valmistus:

Karppi voidellaan kinkkutahnalla, kääritään kauniisti ja kiedotaan viinirypäleen lehtiin, jotka sidotaan langalla. Voideltuun tulenkestävään astiaan laitetaan karppikääryleitä, jotka kostutetaan valkoviinillä ja haudutetaan valmiiksi kannen alla. Liemestä valmistetaan valkoviinikastike. Kastike ja kala pidetään tarjoamishetkeen asti lämpimänä. Kalakääryleet viipaloidaan. Vedessä keitetyille taikinasuikaleille sirotellaan mantelia ja ne koristellaan rypäleillä. Kala tarjotaan valkoviinikastikkeen kera.