



Kalakeitto Tiszan-varren tapaan

Aineet: 1,5 kg sekalaisia kaloja
100 g punasipulia
2 kirsikkapaprikaa
100 g kuivia pastaneliöitä
suolaa
1 iso tomaatti
2 vihreää paprikaa
2 perunaa
30 g maustepaprikaa

Valmistus: Esityöt:

Puhdistetut kalat paloitellaan ja laitetaan kattilaan. Vihreän paprikan sisus poistetaan ja paprika paloitellaan. Tomaatti kuoritaan, siemenet poistetaan, tomaatti paloitellaan, perunat paloitellaan kuutioiksi ja sipuli silputaan.

Valmistus:

Tomaatti, vihreä paprika, perunat ja sipuli lisätään kattilassa oleviin kalanpaloihin, maustetaan suolalla, kirsikkapaprikalla ja maustepaprikalla ja laimennetaan vedellä. Keiton annetaan kiehua 40 minuuttia. Kalanpalat otetaan pois keitosta, keitto siivilöidään ja pastaneliöt keitetään liemessä. Kalat pannaan takaisin keittoon ja tarjotaan pastan kera.