

## HARCSAPAPRIKÁS KAPROS TÚRÓSCSUSZÁVAL

1 - 1,5 kg harcsafilé  
10 dkg zsír,  
1 nagy fej hagyma,  
4 zöldpaprika,  
3 paradicsom,  
1 pohár tejföl,  
paprika, 1 ek liszt, só



Túrós csusza :

40 dkg száraztészta  
40 dkg tehéntúró  
2 dl tejföl  
5-10 dkg füstölt szalonna

Az alaposan megtisztított szeleteket sóval bedörzsöljük, és állni hagyjuk. A hagymát nagyon apróra vágjuk és zsírban sárgára pirítjuk, rászórjuk a pirospaprikát, beletesszük a meghámozott és kockára vágott paprikát és a paradicsomot jó sűrű lecsós szaftot készítünk, amennyire lehet szétfőzve. A halszeleteket hozzátéve kevés vízzel öntjük fel. Mikor a hal megpuhult, hozzákeverjük a habarást. Még néhány percig forraljuk, majd után ízesítjük. Közben megfőzzük a tésztát Természetesen KALITA csuszátésztát Bekeverjük a tejfelt a túróval , ( aki szereti sült szalonna pörccével meghinti és sütőben rápirítja) kaporral megszórva tálaljuk.

