

Ledni Laci receptára



Ahogy én készítettem

Pontypaprikás túrócsuszával

Hozzávalók:

1,5 kg pontyszelet,
10 dkg füstölt szalonna
8 dkg zsír,
1 nagy fej hagyma,
2 zöldpaprika,
1 paradicsom,
1 pohár tejföl,
p.paprika,
1 ek liszt,
só



Az alaposan megtisztított, beirdalt kockázott halat sózzuk, és állni hagyjuk. A hagymát nagyon apróra vágjuk, és a kisült szalonna zsírjában sárgára pirítjuk. A kockára vágott paprikával, később beletesszük a paradicsomot, tovább pirítjuk, míg sűrű mártásszerű szaftot kapunk. (ha a halról levesszük a bőrét, azt egyben belefőzzük, majd a habarás előtt kivesszük) Hozzáadjuk a piros paprikát és felengedjük, felforraljuk, behabarjuk (ha az alapban nem főtt szét minden, akkor leszűrjük) majd hozzáadjuk halat, még néhány percig főzzük, óvatosan a hal szét ne főjön! Nagy kedvenc ha túrócsuszával tálaljuk.

