



Rácponty

Hozzávalók:

4 db 15 dkg-os ponty filé
só
12 dkg kolozsvári szalonna.

Sütéshez:

5 dkg liszt
zsír

Rétegezéshez:

1,2 kg burgonya
15 dkg vöröshagyma.
1 dl tejföl
15 dkg zöldpaprika
10 dkg paradicsom
10 dkg füstölt szalonna

Elkészítése:

A megtisztított burgonyát karikákra vágjuk, majd bő forró olajban, rövid idő alatt sárgára sütjük, zsiradékból kiszedve alaposan leitatjuk. A halat beírdaljuk: bőrös felükkel vágódeszkára fektetjük, majd éles késsel a húsát milliméterenként (egészen a bőréig, de vigyázzunk, azt már ne vágjuk be, mert akkor a halfilé szétesik!) bevagdossuk, majd 5cm-ként megtűzdeljük szalonna csíkokkal.

Nagyobb teflonserpenyőben felforrósítjuk a zsírt.

Tűzdelt pontyfilétet lisztbe mártjuk, majd az olajba helyezük. Mindkét oldalát egy-egy percig sütjük. Zsiradékból kivéve papírtörlővel takart tányérra félretesszük. Vöröshagyma karikákat teszünk a helyére, amiket félig megsütünk. Szűrőkanállal kiszedve szintén zsírtalanítjuk.

Zöldpaprikát, paradicsomot nem túl vékony karikákra vágjuk.

Az előre beáztatott cserépedény alját kirakjuk az elősütött burgonya felével. Megszórjuk vöröshagyma karikákkal, amit letakarunk paprika, paradicsom szeletekkel és a megtűzdel, elősütött pontyfiléekkel. Az egészet befedjük a maradék burgonyával, meglocsoljuk tejfellel Végül rá helyezzük a kakastaréjokat, és 180°C-os sütőben fél óra alatt készre sütjük, majd a fedelét levéve pirosra mosolygásra sütjük. Sütés után 10 percig pihentessük.

