**Harcsapaprikás**

**Hozzávalók:**

* 60 dkg [harcsafilé](https://www.mindmegette.hu/receptlista/hozzavalok/harcsafile)
* 20 dkg [tv-paprika](https://www.mindmegette.hu/receptlista/hozzavalok/TV_paprika)
* 20 dkg [paradicsom](https://www.mindmegette.hu/receptlista/hozzavalok/paradicsom)
* 10 dkg [vöröshagyma](https://www.mindmegette.hu/receptlista/hozzavalok/voroshagyma)
* 2 dl [tejföl](https://www.mindmegette.hu/receptlista/hozzavalok/tejfol)
* 20 dkg füstölt szalonna
* 5 dkg finomliszt
* só, őrölt feketebors, fűszerpaprika, étolaj

**Elkészítés:**

A hagymát finomra aprítjuk, felkockázzuk a füstölt szalonnát, a tv-paprikát és a paradicsomot is.

A szalonnakockákat pörcösre sütjük, majd leszűrjük. A halat besózzuk, lisztben megforgatjuk, és hirtelen megsütjük.

Pörköltalapot készítünk: a hagymát zsiradékon aranysárgára pirítjuk, megszórjuk fűszerpaprikával, és felengedjük vízzel.

Belehelyezzük a kockára vágott paprikát, paradicsomot, valamint a felkarikázott fokhagymát. Visszahelyezzük a harcsaszeleteket, és készre főzzük. Tejfölös habarással sűrítjük.

**Séfünk tippje:** Pirított túros csuszával tálalhatjuk.