

Ünnepi pontyhalászlé

Hozzávalók:

- 2 kg ponty
- 1 kg pontyfej, -farok vegyesen
- 20 dkg halikra
- 20 dkg haltej
- 30 dkg sonkahagyma
- 20 dkg tv-paprika
- 20 dkg paradicsom
- 1 zöldpaprika
- só
- hungarikum szegedi fűszerpaprika

Elkészítése:

A pontyot filézzük. A filét beirdaljuk, szeleteljük és befűszerezzük sóval, őrölt hungarikum szegedi fűszerpaprikával, majd 3 órán keresztül hűtőben pihentetjük.

A halcsontot, a halfejeket, halfarkokat hideg vízben feltesszük főni. A finomra vágott vöröshagymával, a felkockázott tv-paprikával és paradicsommal, sóval, cseresznyepaprikával, és zöld erős paprikával ízesítjük. Másfél órán át főzzük.

Meghintjük a hungarikum szegedi fűszerpaprikával, és még 1 órán keresztül főzzük.

A halászléből a nagy csontokat kiszedjük, és az egészet átpasszírozzuk.

Ezután a lébe belehelyezzük a fűszerezett halfiléket, a feldarabolt haltejet és halikrát, és 10 perc alatt készre főzzük.

Séfünk tippje: Tálaláskor főtt gyufametéltet, tejfölt, citromot is kínálhatunk hozzá.