

# Halázle

**Kategorie:** [Polévky](#)

**Autor:** wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- hlava kapra 2 ks
- losos 200 g
- mletá sladká paprika 1 lžička
- nové koření 10 kulička
- olej 4 lžíce
- červená paprika 1 ks
- celý pepř 10 kulička
- rajčata 4 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Maďarsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Na rozpáleném oleji orestujeme dozlatova najemno nakrájenou cibuli a papriku překrájenou na hrubší nudle. Základ zaprášíme mletou paprikou a ihned podlijeme vodou. Přidáme nakrájená rajčata, česnek, koření a sůl. Hlavy uvaříme zvlášť v osolené vodě na mírném ohni. Když se maso začne oddělovat, vyjmeme hlavy z vývaru a maso obereme. Steak z lososa pak krátce povaříme ve vývaru a natrháme na malé kousky. Vývar scedíme k zelenině přes jemné síto, přidáme maso a polévku dochutíme solí a pepřem.