

Halászlé

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 9

- Rybí směs(kapr,sumec, okoun,..) 1.5 kg
- Sůl 3 špetka
- Paprika lusk 1 ks
- Rajče 1 ks
- Cibule středně velká 2 ks
- Sladká paprika mletá 1 lžíce
- Paprika pálivá mletá 0.5 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Maďarsko

Počet porcí: 9

Postup:

Ryby očistíme od šupin, vybereme mlíčí a jikry, vykostíme a omyjeme vodou.

Pak je nakrájíme na kousky a ochutíme solí.

Nasekáme paprikové lusky a rajče na malé kousky a nakrájíme cibuli.

Rybí hlavu, vyjmuté velké kosti a ploutve dáme do kotlíku/velkého hrnce s podušenou a prolisovanou cibulí a zalijeme dostatečným množstvím vody tak, aby bylo vše ponořeno.

Přivedeme k varu, přidáme červenou mletou papriku a vaříme pod pokličkou jednu hodinu (vše téměř rozvaříme).

Odcedíme vývar do kotlíku (hrnce) a přidáme větší kousky masa ryb, které jsme prozatím měli stranou.

Přidáme jikry, mlíčí a nakrájené rajče a lusky papriky.

Vaříme nad poměrně větším ohněm asi 20 minut, přitom obsahem nemícháme, jen občas s kotlíkem mírně zahýbáme ze strany na stranu.

Uvařenou polévku je před podáváním ozdobíme plátky zelených lusků papriky

Čerstvou nebo sušenou pálivou papriku podáváme zvlášť, aby si každý dochutil polévku podle svého gusta.

Tuto polévku vždy doprovází jako příkrm bílý čerstvý chléb.