

Halászlé (Benczur Attila-féle)

1,5kg ponty halszeletnek, 50dkg keszeg, kárász alaplének. 4-5 evőkanál pirospaprika, kb. 2-3dl olaj, 2 evőkanál vegeta, 2 ek só, fél tubus kicsi piros arany, 1 kávéskanál paradicsompüré vagy egy fél paradicsom, pici bors, 1 gerezd fokhagyma. 15dkg vöröshagyma, 2-3 száraz erős paprika, a darált pritaminomból (vagy egy zöldpaprika is jó) 1-2 ek.

1. Alaplé:

A keszeget és kárászt feldarabolom, a hagymát karikára vágom. **Fűszerezés nélkül** felteszem 4-5 liter vízbe főni. Kb. 1-1,5 órát főzöm, amikor jól szét főtt, zománcos tésztaszűrőn egy kanál segítségével jól átpasszírozom, a levet többször is átöntöm rajta, hogy jól lemossa a húst a csontokról (olyan lesz a színe, mint a mosogatólének) .

2. Pontyszelet pácolása:

A pontyot 1-2mm-enként beírdalom és kétujnyi szeletekre vágom. Elkészítem a pácot, amiben egy éjszakát és még délig áll. Pác (főzés előtti este kenem be vele a halat): fél tubus piros arany, 2ek vegeta, 2ek só, pici bors, egy gerezd fokhagyma beletörve, hozzáadva a darált pritaminpaprika, a paradicsom is és hozzáöntve kb 2dl olaj. Jól elkeverem és bekenem vele a halszeleteket. Hűtőben tartom másnap délig.

3. Halászlé elkészítése:

A 4-5 ek pirospaprikát kb. 1-1,5dl olajjal elkeverem, és fél óráig állni hagyom. Közben az alaplevet felteszem, jól felfőzöm és vizet öntök hozzá, ha szükséges (ne legyen sűrű, mert az örölt paprika is sűríti). Amikor jól forr beleöntöm az olajos paprikát (vigyázz ki ne fusson), beleteszem a száraz erős paprikát egészben és ezzel erős tűzön főzöm kb. 10 percig. Ekkor hozzáteszem a halszeleteket és a pácos edényben keletkezett levet is ráöntöm, majd nagyon-nagyon erős tűzön főzöm 25-30 percig. Közben kóstolgatom és sózom ha kell. **Vigyázat a halból is oldódik ki só.** Kb. fél órát álljon a tálalás előtt, hogy az ízek összeérjenek és ha kell ekkor még sózhatom picit.

Tárcsás vegyes: (kb. 7 embernek elég)-Benczur Attila-féle

(Télen teflon edényben is el szoktam készíteni)

Hozzávalók: 3 csirkemell kicsontozva, 2 kisebb cukkini, 3-4 lilahagyma, 25dkg gomba, 2-3 zöldpaprika, 2-3 paradicsom 15 dkg húsos szalonna, 15dkg házikolbász, 20 dkg csirkemáj

A páchoz: 2-3 vöröshagyma vékony cikkekre vágva, 2ek vegeta, pici fahéj, pici bors, 2dl édes fehér bor (elhagyható), 2-3dl olaj

A csirkemellet rövid csíkokra vágjuk és a páclével összekeverjük sőt ne tegyünk hozzá, mert a szalonna is sós lehet. 2-3 óra pácolás elég

Az összes anyagot összevágjuk karikára, a gombát vékony kis szeletekre, a májat kis darabokra.

Sütés: Mindenkinek azt teszünk bele, amit akar.

Pici olajat forrósítunk, ebben:

- Szalonna 5-6
- Kolbász 5-6 karika
- Hagyma (lila) 15-20 karika
- Cukkini egy marék
- Gomba egy marék
- Zöld paprika 5-6 karika

- Csirke mell arányosan adagonként elosztva
- Csirke máj arányosan adagonként elosztva
- Paradicsom karika a végén 2 (ha szeretitek)