



## Korhely halászlé Radóczy módra

Hozzávalók egy 20 l-es bográcsához:

10 kg ponty  
80 dkg hagyma  
2 üveg lecsó  
1-2 csomag babérlevél  
3 evőkanál ételízesítő  
só, mustár ízlés szerint  
12 kanál őrölt paprika  
csípős paprika  
12 dkg citrom  
3 cikk fokhagyma  
1,2 liter tejföl

A hagymát félbevágjuk, és felszeleteljük, ezzel a bogrács alját befedjük. Rátesszük a paprikát, paradicsomot, vagy lecsót, majd a hal fejével és farkával betakarjuk. 3 evőkanál sóval a tetejét megszórjuk, rövid ideig állni hagyjuk (10-15 perc), majd felöntjük vízzel a bogrács karimájától 2-3 cm-re, hogya ki ne fusson. Felfőzzük, habját kb. 10 percig elfőzzük. Mikor már nem habzik intenzíven, a forrásban lévő lére rászórjuk a 21 evőkanál őrölt piros paprikát.

Kb. 40 percig főzzük intenzív forrásban, közben ízlés szerint még sóval ízesítjük. A kanállal kivett lé, ha már nem ülepszik, a fejét, farkát tézstaszűrővel a léből kiszedjük. A halszeleteket az üres lébe helyezük, újra felforraljuk. Mikor a halászlé felrottyan, hozzáadjuk a babérlevelet, az ételízesítőt, a fokhagymát. A forrásban lévő halászléből kiszedett lével jól elkevert tejfölt ezután öntsük bele. Végül a citromok kifacsart levét öntsük egyenletesen elosztva a halászlébe.

Forrás közben sóval, mustárral, csípős paprikával ízlés szerint ízesítjük. Összesen 10 percig főzzük. Javasolt adagos tányérba előbb a halat, majd a felkavart levet kiszedni.

Főzést támogatta és kivitelezte:

**Radóczy János**, ügyvezető igazgató, Szabolcsi Halász Kft.

**Dr. Urbányi Béla**, tanszékvezető, egyetemi docens, SZIE, MKK-KTI  
Halgazdálkodási Tanszék



**Szabolcsi Halász Kft.**

4400 Nyíregyháza, Csillag u. 16.

Telefon: 42/410-038, 42/595-234

Fax: 42/410-038

Email: szabolcsihal@chello.hu

