



## Csukapörkölt rövid lével, Fehér Ferkó módra

Hozzávalók 5-8 személyre:

- 30 dkg füstölt hasaalja szalonna
- 4 fej vöröshagyma
- 2,5 kg csuka szeletelve
- 50 dkg burgonya
- 4 gerezd fokhagyma
- 25 dkg összetört lebbencstészta
- 2 liter víz
- 2-3 púpozott evőkanál piros paprika
- só, paradicsom, édes és csípős paprika ízlés szerint

30 dkg füstölt hasaalja szalonnát vágjunk apró kockára, és süssük meg saját zsírjában. A kisütött zsírban dinszteljük meg 4 db tojás nagyságú, apróra vágott hagymát. A sült szalonnát, a dinsztelt hagymát, és a 2 kg, sűrűn beirdalt csukaszeletet helyezük bográcsba, és öntsük fel 2 liter vízzel. Tegyük a léhez 3 púpos kanál szép színű őrölt piros paprikát, és egy csapott evőkanál sót. Ha ez mind együtt van, dobjuk fel az egészet tűzre. Forráskor tegyük bele fél kg krumplit kockára vágva, és 25 dkg összetört lebbencs tésztát. Amikor a krumpli megfőtt, adjunk hozzá ízlés szerint 1-1 darab paradicsomot, édes és erős paprikát, valamint az igényelt csípősségnek megfelelő mennyiségű (5-8 darab) egész cseresznyepaprikát. Végül 4 gerezd lepréselt fokhagymát adjunk hozzá, és még öt percig forraljuk. Forrás után a sósságát kóstoljuk, és ízlés szerint sózzunk többször keveset. Ha ezt mind betartjuk, és ízlik, akkor az étel tálalható. Vigyázzunk, mert rövid lével való készítésnél, ha nem forgatjuk a bográcsot megfelelő gyakorisággal, akkor könnyen leéghet.

Főzést támogatta és kivitelezte:

**Czikk László**, ügyvezető igazgató, Czikkhalas Halastavai Kft.

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



**Czikkhalas Halastavai Kft.**

7067 Varsád, Kossuth u.1.

Telefon: 06/74-448-222

Fax: 06/74-448-444

Email: [halaszunk@czikkhalas.hu](mailto:halaszunk@czikkhalas.hu)

Web: [www.czikkhalas.hu](http://www.czikkhalas.hu)

