

# Príprava rybacej polievky "Halászlé" v domácej kuchyni.

## 1. Príprava materiálu

- 1,5 kg kapra vykosteného pokrújaného na plátky (trup resp. "korábu" nezhodíme),
- rybacie hlavy z väčších rýb,
- rybacie odrezky (prsne plutvy, chvost, análna plutva,
- biele ryby vyčistené,
- vnútornosti (pečienky, mäso od čriev, tuk z telovej dutiny, ikry, mlieč),
- červená paprika,
- chili papričky,
- soľ,
- slnečnicový olej,
- cca 0.3 l leča, alebo adekvátne čerstvej zeleniny (2. rajčiny, 2. papriky),
- cibuľa,
- rybací bujón (nemusí byť),

## 2. Postup prípravy

Hlavy, odrezky vyčistené biele ryby a "korábu" zalejeme vodou tak, aby bolo všetko v hrnci ponorené, osolíme a varíme 50 min. Vývar scedíme a všetko mäso po vychladení oberieme. V druhom hrnci speníme cibuľu. Následne zmiernime plameň a poprašíme ju dvomi lyžicami červenej papriky. Ako náhle začne paprika peniť pridáme lečo, alebo natenko nakrájané rajčiny a papriku. Dusíme. Potom zalejeme vývarom, pridáme bujón, plátky vykosteného kapra, obraté mäso a vnútornosti. Popríkladolejeme vodu a zľahka premiešame. Varíme mierne 20 minút, kde počas tejto doby dochucujeme soľou a chili papričkami.

## 3. Pripomienky a rady

Musí sa dať pozor aby paprika nezhorkla pri penení. Kto má rád naozaj štiplavé, nech sladkú papriku spení aj s chili papričkami, koho zatťažuje kyselinou červená paprika, môže si dať po naservírovaní na polievku trochu kyslej smotany, ktorá tento neuh eliminuje, oleja musí byť toľko, aby na polievke po odstavení vzniklo oko ako pri guláši, halászlé sa podáva s chlebom a zapíja robustným červeným vínom, platí zásada, že čím viac druhov rýb tým lepšie, halászlé z morských rýb nechutí, kto urobí vývar hustý (popr. pridá želatínu) môže ho na druhý deň podávať aj ako huspeninu, je to výborné.

## 4. Vhodné druhy rýb na "Halászlé"

Pleskáč, mrena, podustva, jalec, kapor, karas, šťuka, pstruh a iné.