

---

# Węgierska zupa rybna (halaszle) 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3521 razy.

Halaszle to zupa rybaków z nad Dunaju i Balatonu. Więc zasadniczo powinna być b. prosta do zrobienia w jednym garnku. Ponadto, jak każda potrawa o ludowym rodowodzie ma liczne warianty. Więc kolejny, prostszy przepis z książki Zoltana Halasza "Mała węgierska książka o papryce":

Na osobę liczymy:

250 g. karpia lub suma,

drobne rybki na dodatek

50 g. cebuli drobno pokrajanej

papryka

sol

Ryby czyszcimy i dzielimy na dzwonka. Rybę układamy z cebulą w garnku warstwami, resztki ryby kładąc na dno a na wierzchu najładniejsze dzwonka. Mlecz i ikry na razie zostawiamy. Zalewamy wodą, żeby przykryć nią rybę i gotujemy. Jak się zagotuje dodajemy połowę papryki. 10 min. Przed końcem gotowania dodajemy resztę papryki oraz mlecz i/lub ikry. Tego nie sposób elegancko jeść!

W sprawie produktów: każda zupa rybna winna być zrobiona z jak najświeższych ryb i prawdopodobnie najlepsza jedzą sami rybacy węgierscy. W czasie ostatnich wakacji na Węgrzech stwierdziłem, że chociaż potrafię przyprawić halaszle nawet lepiej niż w tamtejszych restauracjach, to jednak jakość tamtejszych produktów, zwłaszcza samej ryby jest nieporównywalna.

W sprawie ostrości: halaszle powinna być ostra. Bywa nawet bardzo ostra! W książkach kucharskich zalecają używanie średnio ostrej papryki, ale u nas możemy dostać paprykę tylko w dwóch odmianach -- słodka i ostra. Więc możemy dać słodką, a ostrą tylko do smaku, wg. gustu. Ja daję słodką, a dla ostrości wrzucam do gotowania kilka suchych papryczek tzw. czeresniowych. Nieprzygotowanym radzę zacząć od dwóch i próbować ostrość w trakcie gotowania.

Z czym jeść?

Powinno się jeść z chlebem. Jak zupa ostra, to podajemy dużo chleba! Można też dodać do zupy kluseczki z ciasta z maki i jajek, cienko walcowanego, pokrajanego na kwadraty i ugotowanego oddzielnie w osolonej wodzie. Halaszle to posiłek jednodaniowy, więc chociaż to zupa, można podać do niej białe wino.

Smacznego!

Co do bulionu rybnego sam bym go chętnie kupił. Jego występowanie w Europie jest niestety zgodne z upodobaniem narodów do zupy rybnej. Ostatnio kupiłem go na Morawach, ale już w Czechach trudno go dostać. A z Węgier przywiozłem bulion przyprawiony, oczywiście, papryką. To jest gotowa baza pod halaszle. Buliony rybne to znakomita baza pod zupę, jak trzeba ją zrobić szybko i tanio.

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Władysław Los)