Węgierska zupa rybna (halaszle) 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3729 razy.

Halaszle to zupa rybakow znad Dunaju i Balatonu. Wiec zasadniczo powinna byc b. prosta do zrobienia w jednym garnku. Ponadto, jak kazda potrawa o ludowym rodowodzie ma liczne warianty. Wiec kolejny, prostszy przepis z ksiazki Zoltana Halasza "Mala wegierska ksiazka o papryce":

Na osobe liczymy:

250 g. karpia lub suma,

drobne rybki na dodatek

50 g. cebuli drobno pokrajanej

papryka

sol

Ryby czyscimy i dzielimy na dzwonka. Rybe ukladamy z cebula w garnku warstwami, resztki ryby kladac na dno a na wierzchu najladniejsze dzwonka. Mlecz i ikre na razie zostawiamy Zalewamy woda, zeby przykryc nia rybe i gotujemy. Jak sie zagotuje dodajemy polowe papryki. 10 min. Przed koncem gotowania dodajemy reszte papryki oraz mlecz i/lub ikre. Tego nie sposob elegancko jesc!

W sprawie produktow: kazda zupa rybna winna byc zrobiona z jak najswiezszych ryb i prawdopodobnie najlepsza jedza sami rybacy wegierscy. W czasie ostatnich wakacji na Wegrzech stwierdzilem, ze chociaz potrafie przyprawic halaszle nawet lepiej niz w tamtejszych restauracjach, to jednak jakosc tamtejszych produktow, zwlaszcza samej ryby jest nieporownywalna.

W sprawie ostrosci: halaszle powinna byc ostra. Bywa nawet bardzo ostra! W ksiazkach kucharskich zalecaja uzywanie srednio ostrej papryki, ale u nas mozemy dostac papryke tylko w dwu odmianach -- slodka i ostra. Wiec mozemy dac slodka, a ostra tylko do smaku, wg. gustu. Ja daje slodka, a dla ostrosci wrzucam do gotowania kilka suchych papryczek tzw. czeresniowych. Nieprzygotowanym radze zaczac od dwu i probowac ostrosc w trakcie gotowania.

Z czym jesc?

Powinno sie jesc z chlebem. Jak zupa ostra, to podajemy duzo chleba! MOozna tez dodac do zupy kluseczki z ciasta z maki i jajek, cienko walkowanego, pokrajanego na kwadraty i ugotowanego oddzielnie w osolonej wodzie. Halaszle to posilek jednodaniowy, wiec chociaz to zupa, mozna podac do niej biale wino.

Smacznego!

Co do bulionu rybnego sam bym go chetnie kupil. Jego wystepowanie w Europie jest niestety zgodne z upodobaniem narodow do zupy rybnej. Ostatnio kupilem go na Morawach, ale juz w Czechach trudno go dostac. A z wegier przywiozlem bulion przyprawiony, oczywiscie, papryka. To jest gotowa baza pod halaszle. Buliony rybne to znakomita baza pod zupe, jak trzeba ja zrobic szybo i tanio.

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