



DOROZSMAI MOLNÁRPONTY

60 dkg pontyfilé

10 dkg füstölt szalonna (szerintem fele ennyi is elég)

1 nagy fej vöröshagyma

3 zöldpaprika

2 nagy paradicsom

25 dkg csiperke

4 dkg liszt

2 dl tejföl (ez meg lehet több)

30 dkg csuszatészta

1 kávéskanál pirospaprika

só

liszt

zsiradék

Eredetileg a pontyot be kellett volna irdalni, és megtűzdelni szalonnával. Én ehelyett kiolvasztottam a szalonna zsírját, és ezen elősütöttem a besózott, majd lisztbe forgatott halszeleteket.

A zsiradékban megdinszteltem a hagymát, megszórtam pirospaprikával, majd hozzáadtam a zöldpaprikát és a gombát, kicsivel később pedig a paradicsomot. Amikor minden megpuhult, összekevertem tejjel. Beletettem a halszeleteket (Vigyázz! Könnyen szétesnek!), és puhára pároltam őket.

Ezután kivettem a halszeleteket a mártásból. A gombás szószot összekevertem a közben kifőzött csuszával, és egy tűzálló tálba halmoztam. A tetejére ültettem a halakat. Díszítésnek karikáztam rá egy kis paradicsomot és paprikát, és 200 fokban jól összeforrósítottam.