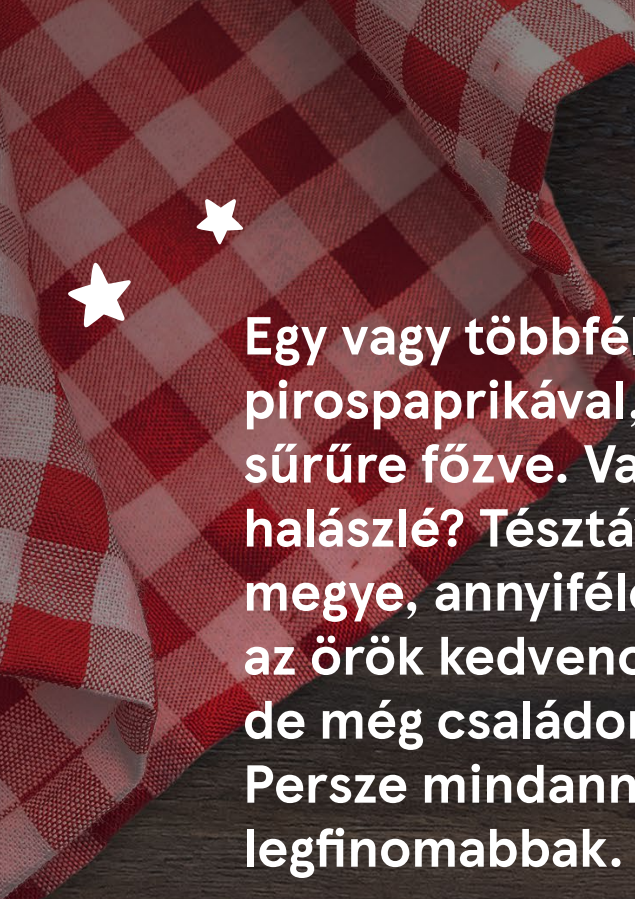


Az Ön legjobb
Halászlé
receptjei



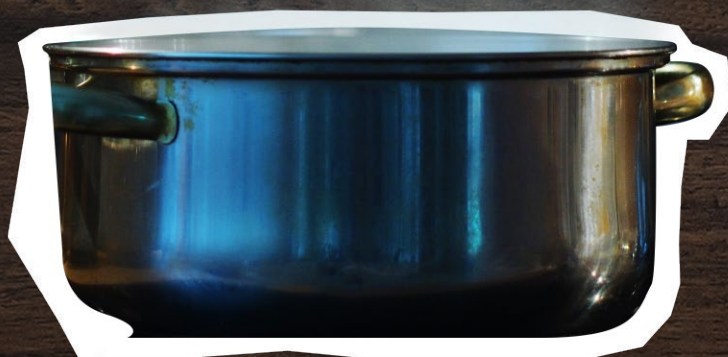
*** Karácsony, ***
mindenkinek másképp szép

TESCO



Egy vagy többféle hallal, hagymával, pirospaprikával, jól megfűszerezve vagy sűrűre főzve. Vajon hogyan készül az igazi halászlé? Tésztával vagy anélkül? Ahány megye, annyiféle variációja létezik ennek az örök kedvencnek. Sőt, községenként, de még családonként is változhat a recept. Persze mindannyiunknak az otthoni ízek a legfinomabbak.

Tekintse meg kedvenc halászlé receptjeinket! Valamint kérdőívünkből inspirálódhat, titkos hozzávalókat és új ötleteket is megismerhet a halászlé készítéséhez.



E-könyvünkől hagyományos és modern halászlé változatokat is megismerhet. Nézze meg, hogy nagy karácsonyi kérdőívünk több mint 40 000 kitöltője közül hányan választják a halászlévet karácsonyra.

Akkor is könnyedén készíthet ízletes halászlévet, ha még nem túl gyakorlott a konyhában. Ha bármikor egy finom halászlére vágyik, csak vegye elő ezt az e-könyvet és bátran kezdjen neki! Jó étvágyat kívánunk!

*Kívánjuk, hogy legyen
olyan a karácsony, amilyennek
Ön szeretné!*



TESCO



Tibi

Karácsonyi halászele

Hozzávalók

- 1 darab petrezselyem
- 2 darab répa
- 1 darab zeller
- 1 fej hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 darab babérlevél
- 5 darab egész fekete bors
- 1 csipet só
- 1 kanál olaj
- 1 adag friss petrezselyem
- 1 adag ponty filé

Elkészítés

- ★ Tisztítsuk meg a halat, tegyük egy fazékba, öntsünk rá vizet, adjunk hozzá borsot, fűszereket, hagymát, fokhagymát. Miután felforrt, főzzük még fél órán keresztül.
- ★ Szűrjük le a levest, válasszuk le a hal húsát a fejről, a maradék húst vágjuk darabokra.
- ★ Vágjuk kockára a zöldségeket, olajon pirítsuk meg. Öntsük hozzá a levest és főzzük, míg a zöldségek megpuhulnak.
- ★ Tegyük a főtt húst a levesbe, ízlés szerint sózzuk, fűszerezzük.



Marika

Vegyes halas halászleve



Hozzávalók

- 1 darab paradicsom
- 1 darab paprika
- 4 fej hagyma
- 1 darab leveskocka (halászlé)
- 3 kanál pirospaprika
- 2 kg ponty
- 2 kg hal (kárász, keszeg, törpe harcsa)



Elkészítés

- ★ Tisztítsuk meg a pontyot a fejétől, uszonyától és farkától.
- ★ Ezután rakjuk fel főni az egyéb halakat a vöröshagymával együtt.
- ★ Amíg az alaplé elkészül, a felszeletelt pontyokat enyhén bepácoljuk olajba, sóba és pirospaprikába.
- ★ Ezután a kész alaplevet kipasszírozzuk szálka mentesre, majd kb. 3 liter vízzel hígítjuk.
- ★ Felforraljuk és belehelyezzük a pácolt halszeleteket, majd kb. 20 percig főzzük.
- ★ Az utolsó 10 percben tegyük rá az őrölt pirospaprikát és a pontyban lévő tejet, vagy ikrát. Jó étvágyat hozzá!



★ Halászlé ★ paprikásan Julesitól



Hozzávalók

- 1 mk só
- 1 darab paradicsom
- 2 fej hagyma
- 2 darab cseresznyepaprika
- 2 darab zöldpaprika
- 2 kg ponty
- 1 kg hal (keszeg)



Elkészítés

- ★ A halakat jól tisztítsuk meg. Ügyeljünk arra, hogy a ponty fejéből kivegyük az úgynevezett keserűfogat.
- ★ Ezután a ponty fejét és valamennyi keszeget két liter vízben kezdjük el lassú tűzön főzni.
- ★ Amikor az így készülő alaplé már tejszínű lesz, adjuk hozzá a megtisztított, karikára vágott hagymát.
- ★ Másfél óra múlva vegyük le a tűzről és szűrjük át. Az így nyert, átszűrt alaplevet tegyük vissza a tűzre és erős lángon forraljuk fel. Amikor forr, tegyük bele az előzőleg besózott halszeleteket. Tizenöt perc főzés után adjuk hozzá a pirospaprikát és még öt percig főzzük. A halszeleteket lapátkanállal vegyük ki az edényből. Az elkészült levet kóstoljuk meg, és ha szükséges, sózzuk meg.





Péter Boros, tisztai halászleve

Hozzávalók

- 1 csipet tengeri só
- 20 dkg hagyma
- 1 dl fehérbor (száraz)
- 1 darab cseresznyepaprika
- 3 kanál pirospaprika
- 1 kg ponty
- ½ kg hal (apróhal)



Elkészítés

- ★ A halakat tisztítsuk meg, fejüket, farkukat, uszonyaikat vágjuk le, a ponty törzsét szeleteljük fel, késpengével vágjuk le a keserűfogát.
- ★ A hagymát vágjuk apróra.
- ★ A pontyfejet, farkat és az apróhalakat a hagymával 3 liter vízbe tegyük fel főni, majd passzírozzuk át.
- ★ A levébe rakjuk bele a pontyszeleteket, és mikor forr, tegyük bele a sót és a paprika felét, valamint a cseresznyepaprikát. Mintegy félórai forrást követően tegyük bele a paprika másik felét, illetve a bort és még forraljuk öt percre.





Batyus halászlé

Józsitól

Hozzávalók

5 dkg só	80 dkg hagyma
2 darab friss tojás	10 dkg piros paprika
30 dkg liszt	5 darab csípős paprika
2 dkg fokhagyma	4 kg ponty
20 dkg paradicsom	2 kg öt-fűszer keverék
5 dl hidegen sajtolt repcemag étolaj	



Elkészítés

- ★ A megtisztított halat kifilézzük, a húst a bőrig egyenletesen bemetszve. A kb. 5-6 dkg súlyú szeleteket besózzuk és a hűtőbe rakjuk.
- ★ Alaplé: a halcsontokból és a hal fejéből alaplevet főzünk - 3 liter vízben kb. másfél óráig - a hagymával, paradicsommal, sóval és az őrölt paprikával.
- ★ Töltelék: apróra vágott vöröshagymát kevés olajon megpirítunk a felvágott paprikaszeletekkel és paradicsommal együtt, majd hozzáadjuk a belsőségeket. Ha megpuhultak, megsózzuk és megborsozzuk, a lisztet rászórjuk. Ehhez hozzáadunk annyit az alapléből, hogy sűrű masszát főzhessünk belőle. Ha elkészült, összekeverhetjük egy egész tojással. Ezzel töltjük meg majd a tésztabatyukat.
- ★ Battyutészta: lisztből és a tojásokból tésztát gyúrunk és vékonyra kinyújtjuk. Kb. 5-6 cm méretű négyzeteket vágunk ki belőle. A belsőségekből kb. egy teáskanálnyi tölteléket teszünk a közepükre és a sarkok összenyomásával kis batyukat formázunk.
- ★ Tálalás előtt az alaplevet átpasszírozzuk, hogy tartalmas, sűrű levest kapjunk. A befűszerezett halszeleteket hozzáadjuk és kb. 10-15 percig főzzük a batyukkal együtt.
- ★ A halászlét forrón tálaljuk bográcsban, zöld paprikakarikákkal díszítve.



Gyöngyi Szegedi halászleve



Hozzávalók

- 3 csipet só
- 5 fej vöröshagyma
- 3 csipet paprika
- 3 csipet csípős paprika
- 3,5 kg ponty
- 2 darab halászlé kocka



Elkészítés

- ★ A megtisztított hal fejét, illetve fark részét levágjuk, úgy, hogy némi hús maradjon rajta.
- ★ A halat kifilézzük, felkockázzuk.
- ★ Alaplé készítés: A fejet, a farkat és az apróra vágott hagymát egy lábasba tesszük. Annyi vizet adunk hozzá, hogy az alapanyagokat ellepje, majd kb. 45 perc alatt puhára főzzük.
- ★ A megfőtt húsról a szálkát eltávolítjuk, majd a hagymával együtt vagy átpasszírozzuk, vagy összeturmixoljuk. A sűrítményből kb. 5 liternyt kell kapnunk. Ha kell, adjunk hozzá vizet is.
- ★ A bográcsba beleöntjük az alaplevet. Hozzáadjuk a filézett, kockára vágott halat, a sót, a halászlé kockát, és az erős paprikát (zöld, szárított piros). Kb. fél óra főzés után a hal megpuhul, ekkor jól meghintjük az őrölt paprikával, majd 10 percig tovább főzzük.





Tudtad?

A bajai halászlében
tészta is van!

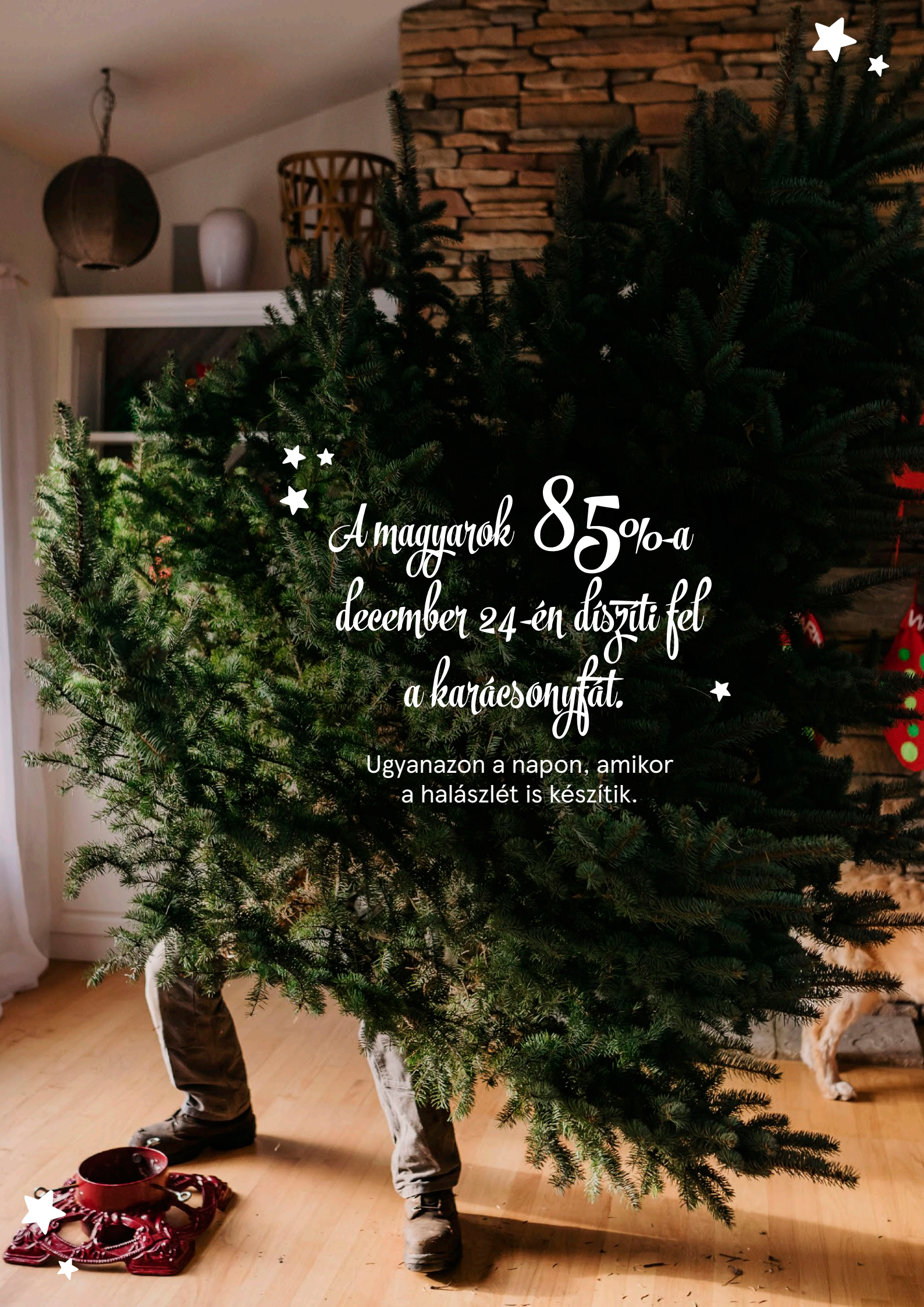
★
★ A magyarok a következő
karácsonyi dalokat hallgatják
az ünnepek alatt: ★

Last Christmas: 21%

Csendes éj: 20%

All I want for.. : 16%





A magyarok 85%-a
december 24-én díszíti fel
a karácsonyfát.

Ugyanazon a napon, amikor
a halászlét is készítik.

Magyarországon hagyományosan halászlét készítünk karácsonykor

Pest megyében egyértelműen a
halászlé győzött



Zala megyében a
húsleves népszerűbb a
halászlénél.

9% valami
különlegeset készít

Paradicsomlevest
kevés helyen főznek
karácsonykor.



Mi kell egy jó halászlébe?

Pirospaprika



Hal



Hagyma



Só



Bors



Paradicsom



Tészta



Fehérbor



Cseresznyepaprika



Különleges
fűszerek



*Amitől még
különleges lehet*

Tradicionális

Karácsonyi levesek

Halászlé



18 705
szavazat

Húsleves



15 885 szavazat

Valami különlegességgel készülünk



3 977 szavazat

Kevésbé népszerű

Levesek karácsonykor

Gombaleves



288 szavazat

Gulyásleves



1 180
szavazat

Paradicsomleves



206 szavazat

Bármilyen legyen a kedvenc
karácsonyi menüje, biztos
remek választás lesz.



Lelje kedvét a karácsony ízeiben!



*Karácsony,
mindenkinek másképp szép*

TESCO