

# Harcsapaprikás

## Hozzávalók:

- 60 dkg harcsafilé
- 20 dkg TV-paprika
- 20 dkg paradicsom
- 10 dkg vöröshagyma
- 2 dl tejföl
- 20 dkg füstölt szalonna
- 5 dkg finomliszt
- só
- őrölt feketebors
- fűszerpaprika
- étolaj

## Elkészítés:

A hagymát finomra aprítjuk, felkockázzuk a füstölt szalonnát, a TV-paprikát és a paradicsomot is.

A szalonnakockákat pörccsre sütjük, majd leszűrjük. A halat besózzuk, lisztben megforgatjuk, és hirtelen megsütjük.

Pörköltalapot készítünk: a hagymát zsiradékon aranysárgára pirítjuk, megszórjuk fűszerpaprikával, és felengedjük vízzel.

Belehelyezzük a kockára vágott paprikákat, paradicsomokat, valamint a felkarikázott fokhagymákat. Visszahelyezzük a harcsaszeleteket, és készre főzzük. Tejfölös habarással sűrítjük.

**Séfünk tippje:** Pirított túros csuszával tálalhatjuk.