



Венгерская острая уха (халасле)

Ингредиенты

- речная рыба (каarp, сом, щука или окунь) - 2 кг,
- лук репчатый - 2 шт.,
- большой помидор - 1 шт.,
- паприка (острая) - 1 стручок,
- паприка (молотая) - 4 ст. ложки,
- растительное масло - 3 ст. ложки,
- перец чёрный молотый - по вкусу,
- соль - по вкусу.

Приготовление

1. Разделать речную рыбу: отрезать голову, хвост, плавники, разрезать вдоль хребта и удалить сам хребет и крупные кости. Из головы удалить жабры. Рыбу промыть. Мелкие кости удалить при помощи пинцета или соли (насыпать на кости и оставить на 1-2 часа в холодильнике).
2. Подготовленное рыбное филе вместе с кожей нарезать на куски около 2-3 см и отложить в миске в сторону.
3. Помидор ошпарить кипятком, ополоснуть в холодной воде, очистить от кожицы, мелко нарезать, сложить в миску и отложить в сторону.
4. Лук очистить, помыть, мелко нарезать и обжарить его до мягкости в толстостенной кастрюле на растительном масле.
5. Добавить в эту же кастрюлю 2-3 литра холодной воды, положить голову, хвост, плавники и хребет рыбы с остатками мяса, довести до кипения, снять пену.
6. Добавить стручок острой паприки, 2 столовые ложки молотой паприки и соль. Варить бульон на среднем огне в течение 1 часа.
7. Готовый бульон процедить через дуршлаг в другую кастрюлю.
8. Голову, хвост и хребет выбросить, предварительно отделив остатки мяса с удаленных частей рыб.
9. Лук, паприку и кусочки рыбного мяса с головы, хвоста и костей измельчить в блендере и добавить в бульон.
10. Кастрюлю с бульоном довести до кипения, добавить в кипящий бульон сырое рыбное филе, еще 2 столовые ложки молотой паприки и нарезанный помидор, уменьшить огонь и варить около 15 минут до готовности рыбы.
11. В конце приготовления добавить соль по вкусу.
12. Для подачи аккуратно переложить несколько кусков рыбы в тарелку, залить бульоном, чтобы он покрыл рыбу, и подать суп с кусочком хрустящего белого хлеба.

