



Hozzávalók:

1 kg bőr nélküli darált pontyfilé (tisztítva, darálva mérve), 1 közepes fej vöröshagyma, 1 csokor petrezselyem, 2 gerezd fokhagyma vagy 1 kiskanál fokhagymakrém, 3 evőkanál olaj, kicsit kevesebb, mint 1 csapott evőkanál só, 1-1 kiskanál csemege- és csípős Piros Arany, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, jó 1 kiskanál mustár, 1-2 kiskanál citromlé, 2 dl zsemlemorzsa, 2 dl főzőtejszín, 0,5 dl víz, 2 tojás
 a formáláshoz: 3-4 evőkanál zsemlemorzsa
 a sütéshez: olaj
 a tálaláshoz:
 majonéz, ketchup és mustár

1. A bőr nélküli pontyfilében már nincs nagyobb szálka, így bátran ledarálhatjuk, a kisebb szálkái a darálással eltűnnek.
2. A megtisztított hagymát, a petrezselymet és a fokhagymát finomra vágjuk, majd egy serpenyőben, az olajon 3-4 perc alatt megfuttatjuk. Ha hagymakrémmel készítjük, azt nem kell megfuttatni. Egy kicsit hűlni hagyjuk, a halhoz adjuk. Megsózzuk, a kétféle Piros Arannyal, a borssal, a mustárral, a citromlével, a zsemlemorzsaival, a tejszínnel, a vízzel és a tojással összedolgozzuk.
3. A masszából vizes kézzel közepes nagyságú gombócokat formálunk, és mindegyiket zsemlemorzsaiban meghempergetjük. Egy lábasban vagy fritőzben, bő, közepesen forró olajban 6-8 percig sütjük, végül konyhai papírtörőre szedve lecsöpögtetjük.
4. Mustár, majonéz és ketchup valamint friss kenyér kíséretében tálaljuk.

Megjegyzés

- A 16. bajai Halászléfőző Fesztiválon nagy sikert aratott az Univer standján az a bemutató, ahol Univer pontyfasírt készült kb. 300 főre. A mintegy 600 kis pontyfasírhoz, mely az előzőekben szereplő, házias léptékűre szelidített receptnek megfelelően sült, a következő nyersanyagok szükségeltettek: 14 kg kg bőr nélküli darált pontyfilé (darálva mérve), 12 fej vöröshagyma, 1 nagy tubus (160 gramm) Univer vöröshagymakrém, 14 csokor petrezselyem, 25 gerezd fokhagyma, 1 nagy tubus (160 gramm) Univer fokhagymakrém, 2 dl olaj, 13 csapott evőkanál só, 6 kiskanál őrölt fekete bors, 1 flakon (440 gramm) Univer

mustár, 1-1 tubus (160-160 gramm) Univer csemege- és csípős Piros Arany, 3 citrom kifacsart leve, 1 kg zsemlemorzsa, 3 liter főzőtejszín, 0,5 liter víz, 30 tojás.

5 főre

Elkészítési idő: 50 perc

Egy adag átlag (kenyér és ízesítők nélkül): 631 kcal