



Idén már 39. alkalommal rendezték meg az Országos Halfőző Versenyt. Sajnos erre nem tudtam elmenni egy másik rendezvény miatt, de a három évvel ezelőttire, melyet Fertőújlakon rendeztek, arra igen. A versenyzők négy kategóriában mérhették össze tudásukat: dunai jellegű halászlé, tiszta-körösi jellegű halászlé, egyéb halétel, valamint afrikai harcsából készült különlegességek kerültek terítékre. A zsűri az elért pontszámok alapján bronz, ezüst és

arany kategóriába sorolta az ételeket; az abszolút győztes pedig az értékes fődíj mellett hazavihette a „Az ország legjobb halfőzője” vándorszerleget.

A legérdekesebb recepteket akkor csokorba gyűjtöttem, s miután ezek nem veszítenek aktualitásukból, a közelgő karácsonyra tekintettel előszedtem őket. Kivételesen nem az eredeti leírásokat adom közre – hisz minden fogás szabad tűzön, sok-sok főre készült –, hanem egy kicsit átdolgozva úgy, hogy akár az ünnepi asztalra önök is bármelyiket elkészíthessék.

A cikkhez kapcsolódó receptek

Harcsagombóc boros zöldségekkel

Szalonnás göngyölt pontytekerics

Gyümölcsös afrikai harcsa

Busás töltött káposzta

Gombás angolnapörkölt

Káposztás harcsa

Afrikai harcsa vörösborban párolva

Harcsatekerics rácosan