



Hozzávalók:

60 dkg bőr- és szálkamentes halfilé (tengeri halfilé, harcsa, afrikai harcsa, fogas, lazac stb.),
1 kiskanál só, 4 evőkanál olaj, 2 csomag fagyasztott leveles vajastészta (1 kg), egy kevés
finomliszt a nyújtáshoz

a gombapépéhez:

40 dkg csiperkegomba, 1 közepes vöröshagyma, 6 dkg vaj, 1 mokkáskanál só, fél
mokkáskanál őrölt fekete bors, 2 evőkanál zsemlemorzsa, 2 tojás, fél csokor petrezselyem, 1
tojás a lekenéshez

a mártáshoz:

50 dkg halcsont vagy alaplének való apróhal, 1 vöröshagyma, só, 1,5 kiskanál jóféle
pirospaprika, 1-1 dl tejföl és főzőtejszín, 2 evőkanál finomliszt, fél csokor kapor, 10 dkg apró
rákfarak (fagyasztott vagy konzerv is lehet)

1. A halat kissé lapjában 8 egyforma szeletre vágjuk, megsózzuk, a megforrósított olajon
oldalanként kb. 2 perc alatt elősütjük, majd lecsöpögtetve félrerakjuk.

2. A gombapépéhez a hagymát finomra aprítjuk, az olvasztott vajon megfonnyasztjuk. Az
apróra vágott gombát hozzáadjuk, megsózzuk, megborsozzuk. Zsírjára sütjük, a tűzről
lehúzva a tojást beledolgozzuk. Főlaprított petrezselyemmel fűszerezzük, a morzsát
hozzáadjuk.

3. A mártáshoz a halcsontokat a főlseletelt hagymával lábasba rakjuk, szűk 1 liter vízzel
főlöntjük. Megsózzuk, 25-30 percig főzzük, majd beletesszük a pirospaprikát is. A tejfőlt a
tejszínnel és a liszttel simára keverjük, az alaplevet ezzel sűrítjük. Végül átszűrjük, a

finomra vágott kaporral fűszerezzük, és belekeverjük a rákot is.

4. A fölengedett vajtészta enyhén lisztezett gyúrólapon egyenként 0,5 centi vastagra, 40×20 centisre lapítjuk. 4-4, kb. 20×10 centis halformára vágjuk úgy, hogy a fele 1 centivel nagyobb legyen mint a többi. (A hal-formát érdemes előre kivágni egy kartonpapírból, amit a tészta alá fektetünk, mert így lehet igazán szépen dolgozni vele.) A kisebbeket sütőlemezre rakjuk, felvert tojással lekenjük, a fele gombapépet ráhalmozzuk, erre kerül az elősütött hal, majd a maradék gombapép. Tojással újra lekenjük (a gombapépet is), a nagyobbik halformát ráborítjuk. A tészta szélek találkozásánál lenyomkodjuk. Tojással lekenjük, ollóval „pikkelyeket” csipkedünk rá, szemet is vágunk neki. A leeső tésztából szájat és uszonyokat is formálhatunk, amiket a halra tapasztunk. Előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (kb. 200 °C) 20-25 percig sütjük.

5. Forrón, a rákos paprikásmártással körülöntve tálaljuk. Ropogós tésztája laktató, külön köret nem kell hozzá.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 1151 kcal