



Régi receptek tanúsága szerint nem különbözött túlságosan a dunaitól, mai, passzírozott (alaplével készült) változata tehát csak menet közben alakult ki. Egy négyszemélyes adaghoz 50 dekányi megtisztított apróhalat egy kb. 1,2 kilós ponty fejével és farkával felteszünk főni. 1 nagy fej finomra vágott vöröshagymát adunk hozzá, jó 1 órán át főzzük, átpasszírozzuk. Közben a hal törzsét 2,5 centi vastagon folszeleteljük, besózva, letakarva hűtőszekrénybe rakjuk. Az átpasszírozott alaplevet egy kevés vízzel hígítva tűzre tesszük, ha forr, a piros paprikával megszórjuk, azután belerakjuk a besózott halpatkókat, esetleg belsőséget is. 1-2 cseresznyepaprikával tüzesítjük, utána sózzuk, 10-15 percig főzzük.