



Általában pontyból készül, de ha kerül bele másfajta hal (harcsa, kecsege stb.), az nem több súlyban, mint a ponty egyharmada. Sok hagymával, jóféle pirospaprikával, néhol tésztával készül, többnyire passzírozás nélkül, azaz alaplé főzése nélkül (receptjét lásd külön). De másképpen főzik Komáromban, Pakson, Baján vagy éppenséggel az Al-Dunán. Az utóbbi különbözik legjobban a többitől: vegyes halból, zöldségekkel és babérlevéllel fő, a végén pedig szinte mindig behabarják (tejföllel elkevert liszttel sűrítik).