

Halnyárs és pulykanyárs orlyi módra, velesült krumplival - készült az  
OnLive© főzőiskola 52. adásában



Hozzávalók:

50-60 dkg szálka és bőr nélküli halfilé (harcsa, afrikai harcsa, fogas, süllő, tengeri hal stb.)  
vagy 50-60 dkg pulykamellfilé, 12 dkg vékony szelet húsos szalonna (sliced bacon), 1  
közepes vöröshagyma, fél kiskanál só, fél kiskanál csípős Piros Arany (aki nem szereti a  
csípőset, annak csemege Piros Arany, de akár el is maradhat), 5-7 dkg finomliszt  
a tésztához:

16-20 dkg finomliszt, 2 dl világos sör, 2 tojás, 1-2 evőkanál olaj (ez el is maradhat), 1 csapott  
mökkáskanál só

a sütéshez:

bő olaj

a körethez (velesült krumplihoz):

1,2 kg burgonya, 30-40 dkg vöröshagyma, 4-5 evőkanál olaj, 1 csapott evőkanál só, 1 csapott  
kiskanál piros paprika, 1 csapott mokkáskanál őrölt fekete bors, fél kiskanál majoránna

1. A körethez valókat megtisztítjuk, cikkekre vágjuk, egy tepsibe szórjuk, az olajjal, a sóval  
és a fűszerekkel összeforgatjuk. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (190 °C; légkeveréses  
sütőben 170 °C) 40-45 perc alatt megsütjük.

2. A halat vagy a pulykamellet kétcentis kockákra, a szalonnát meg a lehéjazott  
vöröshagymát hasonló méretű de vékonyabb szeletekre vágjuk. A halat a sóval és a Piros  
Arannyal bedörzsöljük. Az így előkészített hozzávalókat váltakozva 4 kihegyezett  
hurkapálcára (vagy nyársra) húzzuk úgy, hogy a végeikre hal (pulyka) kerüljön, majd a  
lisztben meghempergetjük.

3. A tésztához a lisztet a sörrel, a tojássárgájával meg az olajjal simára keverjük, megsózzuk, a kemény habbá vert tojásfehérjét beleforgatjuk.

4. A nyársakat a sörös tésztába mártjuk, és bő, forró olajban kb. 8 perc alatt megsütjük. Fontos, hogy nyársakat fokozatosan engedjük a forró olajba, mert így nem ragadnak le az edény aljára. Persze ehhez az is kell, hogy az olaj megfelelően forró legyen. Ezt úgy ellenőrizhetjük, hogy a sörös masszából parányit belecsurgatunk. Ha sülni kezd, hozzáláthatunk a munkához.

5. Amikor körös-körül szépen megpirult, jól lecsöpögtetjük, a hurkapálcát óvatosan kihúzzuk belőle, és a halnyársat (ami közben egy tömbbé sült össze) ujjnyi vastagon ferdén fölszeleteljük. A velesült burgonyával tálaljuk, de a tartármártást se feledjük el mellőle.

Jó tanács

- Aki nem szereti a sört, a hal bundázásához való tésztát tejjel vagy akár vízzel is készítheti.
- A nyársakra magozott aszalt szilvát vagy paprikával töltött olajbogyót is húzhatunk.

4 főre

Elkészítési idő: 35 perc

Egy adag körettel (tartármártás nélkül): 1173 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.