

## Szegedi halászlé



Forrás: A legjobb halételek  
Fotó: Balogh Tamás

Jellegében a tiszai halászléhez hasonlít, tehát alaplevet kell főzni hozzá, amit átpasszírozunk (receptjét lásd külön, halászlé alaplével címen). Újra tűzre tesszük, egy kicsit megborsozzuk, amint forr, jóféle szegedi piros paprikával megszórjuk (ennek egy része csípős is lehet, ilyenkor azonban bors nem kell bele). Az előre megfűszerezett, besózott ponty patkókat vagy a sűrűn beirdalt, kis szeletekre vágott pontyfilétet belerakjuk, végül pár pernyi főzés után karikákra vágott paradicsommal és paprikával adjuk meg a végső zamatát.