



Forrás: A legjobb halételek
Fotó: Balogh Tamás

A híres bajai halászlé - hasonlóan a legtöbb dunai halászléhez - alaplé főzése nélkül készül (receptjét lásd külön). Abban különbözik a többitől, hogy úgynevezett gyufatésztával tálalják, amit külön főznek ki hozzá. Ez tojásos gyúrt tészta, amit pontosan akkorára vágnak, mint egy gyufaszál - ezt készen is megvehetjük. Legtöbbször a halászlévet a tésztára szűrve kínálják, a puha halat pedig külön tálon teszik mellé.

A bajai halászlé elkészítésének kultusza van: az évente júliusban megrendezett népzenei fesztiválon egyszerre akár 2000 bográcsban is főznek.