



HARCSA PAPRIKÁS TURÓS CSUSZÁVAL
ПАПРИКАШ ИЗ СОМА С ТВОРОЖНЫМИ ЧУСАМИ

800 г филе сома
1 луковица
2 перца
1 помидор
1 кофейная ложка измельченного тмина
3 столовые ложки паприки
5 столовых ложек сметаны
1 столовая ложка муки
1 чайная ложка соли
300 г воды
2 столовые ложки подсолнечного масла

400 г сухого домашнего теста, наломанного на куски – чуса
200 г творога
80 г копченого сала с прослойкой
4 литра воды
3 чайные ложки соли

На 4 порции.

На подсолнечном масле поджарить до прозрачного вида нарезанный на мелкие кубики лук. Добавить паприку, тмин, нарезанный на кубики перец и целый помидор, залить водой и тушить 20 минут. Добавить сметану, смешанную с мукой, постоянно помешивая соус, а также филе рыбы, нарезанное на куски, которое готовить 10 минут.

Тесто отварить до готовности, не более 10 минут. В посуде обжарить сало. Вынув сало, в образовавшемся жире немного обжарить чусы, с добавлением творога.

Подавать с творожными чусами, сверху политыми соусом и салом.

Вуаля.

© Ален Панов, 2013