**Dorozsmai molnárponty**

**Hozzávalók:**

* 80 dkg filézett tükörponty
* 20 dkg csuszatészta
* 10 dkg füstölt szalonna
* 2 darab Tv paprika
* 2 db paradicsom
* őrölt fűszerpaprika
* 20 dkg rögös túró
* 2 dl tejföl
* 20 dkg csiperkegomba
* 10 dkg vöröshagyma
* só, frissen őrölt fekete bors, friss petrezselyem

**Elkészítés:**

A halat fél órára besózzuk, beirdaljuk. A szalonnát apróra felkockázzuk. A hagymát meghámozzuk, finomra vágjuk. A zöldségeket megmossuk, a paprikát kicsumázzuk és felkarikázzuk, a paradicsomot meghámozzuk és gerezdekre vágjuk, valamint a gombákat vékonyan felszeleteljük.

A szalonnát zsírjára pirítjuk, megfonnyasztjuk benne a hagymát, majd lehúzzuk a tűzről, meghintjük a pirospaprikával, hozzáadjuk a paradicsomot, a paprikát és a gombát, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. Visszatesszük a tűzre, fedő alatt félpuhára főzzük (10-12 perc), végül behabarjuk a tejföllel.

Közben enyhén sós vízben kifőzzük a tésztát, leszűrjük, lazán összekeverjük a tejföllel és a rögös túróval és lepirítjuk füstölt szalonnával.

A halszeleteket fűszerezzük. Az olajat felforrósítjuk, és mindkét oldalukon pirosra sütjük benne a halszeleteket, majd a lecsós ragura helyezve készre pároljuk.

 Tálaláskor paradicsom- és paprikakarikákkal, petrezselyemmel és tejföllel díszíthetjük.

Elkészítési idő:??

**Séfünk tippje:** Római tálban is elkészíthető; ez esetben a tészta tetejére rendezzük a halszeleteket, majd a sütőben jól átforrósítjuk (15-20 perc). Paradicsom- és paprikakarikákkal, petrezselyemmel díszítjük, forrón tálaljuk. Külön tálkában további tejfölt kínálhatunk hozzá.