Tenger gyümölcsei paprikás lében

40—50 Perc

Elkészítés

1. Mossuk meg a halaprólékot, majd tegyük egy fazék hideg vízbe a fokhagymával, a babérlevelekkel, a borssal és a pirított leveszöldségekkel.
2. Főzzük 20 percig, majd szűrjük le. Melegítsük fel az olajat, adjuk hozzá a hagymát és dinszteljük meg, adjuk hozzá a tarhonyát, keverjük bele a Kotányi őrölt paprikát, majd egy kis ecetet.
3. Töltsük meg a fazekat a halas alaplével. Adjuk hozzá a tarhonyát és főzzük roppanósra.
4. Adjuk hozzá a megtisztított rákot, kagylót és halat, rövid ideig forraljuk, és hagyjuk összeérni az ízeket.
5. Adjunk hozzá a kerti fűszereket.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

120 g	Házi tarhonya
200 g	Lazacfilé
200 g	Ördöghal
200 g	Tüskéscápa
4 db	Óriás édesvízi garnéla
4 db	Mélytengeri vörös rák
8 db	Kagyló
	Leveszöldség
	Csokor kerti fűszer
1	Kis ecet
1 db	Apróra kockázott vöröshagyma
1 db	Póréhagyma
3 ek.	Olaj
1 l	Víz
	Halaprólék
10 db	Feketebors, egész
1 db	Babérlevél, egész
1.5 ek.	Paprika, édes
1 csipet	Fokhagyma granulátum
	Tengeri só, durva szemű