



Bíró Lajos, Szalkai Pál-Bock Bisztró Balaton

Baltoni strand büfék, bisztrók, kisvendéglők hal kínálatai (édesvízi-, tengeri halak, különböző stílusban)

Fogas csülök pörkölttel

Hozzávalók:

Hagyományos módon csülök pörköltet készítünk 5-7dkg-os darabokra vágva.

Mikor megfőtt a hús kiszedjük és a szaftot drótszűrőn leszűrjük.

A fogast 4 %-os sóoldatban kevés cukorral kiengedjük, feldaraboljuk és a bőre alá 5-7 dkg prádót töltünk (lásd harsca)

Rendeléskor bőrén elősütjük, majd konfitáljuk, (kacsaszír, vaj) 65fok 14 perc

Tálalás előtt még egyszer pirítjuk.

Köret:

Túrós csusza

250g száraz tészta (kifőzve)

100g kockára vágott szalonna

300g túró

300ml tejföl

só, bors