

## *Törpeharcsa tepsiben*



### **Hozzávalók:**

Egy tepsinyi törpeharcsa, ez egy átlagos holtág esetén kb. 30-50 db.

Ízlés szerint vegeta

Ízlés szerint sült halhoz való fűszerkeverék

4-5 fej nagyobb vöröshagyma

2-3 gerezd fokhagyma

étolaj vagy zsír

### **Elkészítése:**

A törpeharcsát 40-50 fok meleg, 1-2 evőkanál só és 1 deci ecetet tartalmazó vízben hagyjuk állni 5 percig. Ettől egyrészt elpusztul pillanatok alatt, másrészt a nyálkaréteg lemoshatóvá válik. Pucolás után kevés zsiradékot tegyünk a tepsibe. Sorba pakoljuk bele a vegetával és a fűszerkeverékkel alaposan meghintett halakat. Só külön nem szükséges! A halak közé szorjuk be a kis karikákra darabolt fokhagymát, majd a halakat fedjük le a karikára vágott vöröshagyma szeletekkel. Addig süssük előmelegített közép meleg sütőben, amíg a hagyma finomra sül.