

Bakonský kapr



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

877 kalorií , 0 g cukrů , 84 g tuků , 10 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/bakonsky-kapr>

Příprava

Kapra očistíme a pokrájame na porcie. Z hlavy, chrbtice, kože a chvosta pripravíme rybací vývar. Pokrájanú cibuľu zapeníme na masle, pridáme očistené a na plátky nakrájané čerstvé šampiňóny a udusíme domäkka. Pridáme papriku, podlejeme rybácím vývarom, posolíme a zahustíme smotanou, v ktorej sme rozhabarkovali hladkú múku, Povaríme. Porcie kapra uložíme do zapekacej misky a zalejeme šampiňonovou omáčkou a rúre zapečieme domäkka.



Tip k receptu

Pred podávaním ozdobíme nadrobno pokrájanou zelenou petržlenovou vňaťou. Ako prílohu podávame varené zemiaky.

Ingredience

- ✓ 1 kapr asi 1000 g
- ✓ 100 g másla
- ✓ 1 cibule
- ✓ 250 g žampionů
- ✓ 2 lžičky mleté sladké papriky
- ✓ 3 lžičky hladké mouky
- ✓ 1 lžíce petrželové natě
- ✓ 100 ml rybího vývaru
- ✓ 250 ml zakysané smetany
- ✓ sůl podle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Maďarská, Diabetická, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Rodina, Hlavní chod