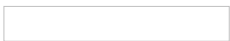


Kapr na modro



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2783 kalorií , **4 g** cukrů , **213 g** tuků , **242 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kapr-na-modro>

Příprava

Kapra zbavíme šupin, vykucháme, opláchneme pod studenou vodou, vysušíme, naporcujeme a osolíme. Do osolené vody dáme na kolečka pokrájenou zeleninu, celé koření a vaříme 20 minut. Porce ryby dáme na pekáček kůží nahoru a opatrně poléváme vařícím octem. Potom přidáme zeleninu. Vývar lijeme ze strany, abychom neporušili barvu kůže. Přikryjeme a vaříme asi 10 minut. Rybu vyndáme, ozdobíme zelenou petrželí, citrónem a pokapeme rozpuštěným máslem.

Ingredience

- 1,5 kg kapra
- sůl
- 1/8 l octa
- 1/2 bulvového celeru
- 1 menší petržel
- 1 mrkev
- 100 g cibule
- 10 kuliček pepře
- 4 kuličky nového koření
- 1/2 list bobkového listu
- 150 g másla
- plátky citrónu na ozdobu
- petrželovou nať na ozdobu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Klasika, Labužník, Hlavní chod