

Kapr na pivě II



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **2**

2211 kalorií , **4 g** cukrů , **172 g** tuků , **193 g** bílkovin

Autor: bookmen

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

Příprava

Opláchnuté a osušené porce kapra osolíme, opepříme, rozložíme na talíř, trochu pokapeme pivem a dáme asi na hodinu do chladničky. Pak v kastrolu na rozehrátém oleji osmahneme oloupané, na kroužky nakrájené cibulky, vložíme porce kapra, zalijeme pivem, pokapeme citrónovou šťávou a posypeme kmínem a paprikou. Dusíme pod pokličkou doměkka (asi 25 minut). Při dušení podléváme maso trochou horké vody. Příloha: bramborová kaše, zelný salát.

Ingredience

- 1200 g kapra
- 1 lžička soli
- 1 špetka mletého pepře
- 250 ml světlého piva
- 100 ml rostlinného oleje
- 100 g cibule
- 50 ml citronové šťávy
- 1 lžička kmínu
- 1 lžička sladké mleté papriky

Kategorie

Velikonoce, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Ryby a dary moře, Hlavní chod

