

Kapr na sladkokyselo



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1783 kalorií , **0 g** cukrů , **142 g** tuků , **138 g** bílkovin

Autor: Angel 666

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

Příprava

Kapra nakrájíme na nudličky asi 1 x 3 cm, obalíme ve škrobové moučce a osmažíme na pánvi na 4 lžících rozpáleného oleje dokřupava. Hotové nudličky vyndáme z pánve a udržujeme teplé. Na pánev dáme nový olej a osmažíme cibuli a pórek nakájené na půlkolečka a česnek nasekaný na plátky. Také udržujeme v teple. Nakonec si připravíme omáčku. Z cukru upražíme za stálého míchání karamel, jakmile začne hnědnout, mírně ho zalijeme vodou. Přidáme rozdrobenou bujónovou kostku, sojovou omáčku, ocet, víno, bílý pepř a zázvor. Krátce povaříme a nakonec zahustíme škrobem do hustoty medu. Na talíře rozdělíme rybu, na ni nasypeme zeleninovou směs a nakonec s citem vše pokapeme omáčkou.

Tip k receptu

Pro lepší barvu můžeme přidat nakrájenou červenou papriku. K tomuto pokrmu se výborně hodí bílé víno.



Ingredience

- 800 g kapra
- 2 lžíce škrobové moučky
- 1 malou cibuli
- kousek póru
- 3 stroužky česneku
- 6 lžic rostlinného oleje
- 1 lžíci cukru krupice
- 1 kostku zeleninového bujónu
- 2-3 lžíce sojové omáčky
- 1/2 lžíce octa
- 0,5 dcl bílého suchého vína
- 1/2 lžičky mletého zázvoru
- bílý pepř
- 1 dcl vody

Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Klasika, Rodina, Hlavní chod