

# Kapr po pražsku



Obtížnost:     

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 35min , Porce: 2

**2825** kalorií , **0 g** cukrů , **71 g** tuků , **66 g** bílkovin

**Autor:** planeta

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kapr-po-prazsku>

## Příprava

Dobře očištěné, omyté, osušené porce kapra osolíme a obalíme je v růžové strouhance, kterou jsme předem promísili se sladkou paprikou. Na dno kastrólu dáme část másla, na něj vložíme jemně nakrájenou cibuli a na ni umístíme obalené porce kapra, na které dáme zbytek rozkrájeného másla a za občasného podlévání šťávou pečeme jej v troubě 15 - 20 minut.



### Tip k receptu

Kapra podáváme s bramborovou kaší a jako přílohu hlávkový salát.



## Ingredience

- ✓ 4 plátky kapra
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2-3 hrnky strouhanky
- ✓ 1 lžička mleté papriky
- ✓ trocha soli
- ✓ 80 g másla

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Ryby a dary moře, Rodina, Hlavní chod, Hlavní chod