

Kapr s holandskou omáčkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

479 kalorií , **0 g** cukrů , **52 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kapr-s-holandskou-omackou>

Příprava

Porce kapra omyjeme, osolíme, okmínujeme a dáme péci na rozehřáté máslo. Potom mírně podlijeme vývarem a dusíme do měkka. Zatím si dáme do misky čerstvé žloutky, asi 6 lžíc vývaru, špetku soli, pepře a vše šleháme ve vodní lázni do ztuhnutí. Nakonec přidáme máslo a opatrně přikapáváme citronovou šťávu. Na talířích porce kapra přeléváme omáčkou a zdobíme sekanou petrželkou a dílky rajčete. Podáváme s opečenými bramborami. Přeji dobrou chuť.

Ingredience

- 4 porce kapra
- 40 g másla
- 1 rajče
- sůl
- citronová šťáva
- petržel
- olej
- kmín
- mletý pepř
- 2 žloutky
- 150 ml zeleninového bujónu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Klasika, Rodina, Hlavní chod