

Kapr s jablečným moštem



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 6

759 kalorií , 0 g cukrů , 82 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: Tomáš Pavelka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kapr-s-jablecnym-mostem>

Příprava

Jednotlivé porce kapra nasolíme a necháme 1 hodinu v lednici odležet. Do vhodné nádoby na vaření vložíme všechny suroviny kromě másla. Směs uvedeme do varu a krátce povaříme. Potom teprve přidáme máslo a vložíme porce kapra. Společně pošírujeme asi 10-15 minut. Při podávání přeléváme trochou omáčky, ve které se kapr pošíroval. Vhodným doplňkem je dušené kysané zelí a vařené brambory.

Ingredience

- ✓ 6 porcí kapra
- ✓ 200 g strouhaného perníku
- ✓ 1 celá cibule
- ✓ 4 ks hřebíčků zapíchnutých v cibuli
- ✓ 100 g pokrájené kořenové zeleniny
- ✓ 70 g cukru krupice
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ několik kuliček pepře celého
- ✓ několik kuliček nového koření
- ✓ 1 l jablečného moštu
- ✓ 100 g másla

Kategorie

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