

# Kapřík z vodňanské fary



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 3

361 kalorií , 0 g cukrů , 27 g tuků , 18 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kaprik-z-vodnanske-fary>

## Příprava

Kapra zbavíme velkých kostí a nakrájíme na úzké proužky. Osolíme ho, lehce opepříme a necháme krátce odležet. Po chvíli potřeme rozetřeným česnekem. Zatím si v pekáčku nebo v pánvi, která může přijít do trouby, rozpustíme máslo a necháme na něm zpěnit cibuli. Do pánve přidáme proužky kapříka a šunku nebo slaninu nakrájené na malé kousky. Vše navrchu ještě opepříme a rychle osmahneme. Pak nepatrně podlijeme a vložíme do rozehřáté trouby. Pečeme asi 20-25 minut při 210°C, maso často nadzvedáváme, aby se nám nechytalo ke dnu pánve. Stále přeléváme vypečenou šťávou a je-li to nutné, ještě malinko podlijeme vodou. Podáváme s bramborovou kaší.

## Ingredience

- ✓ 1/2 kapra
- ✓ sůl
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 100 g schwarzwaldské uzené šunky nebo anglické slaniny
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ pepř

## Kategorie

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



### Tip k receptu

Máme vyzkoušeny obě varianty - se šunkou i s anglickou slaninou, ale se schwarzwaldskou šunkou je ryba přece jen chutnější :o).

