

Mořský kapr pečený se šunkou



Obtížnost: 

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

1065 kalorií , **0 g** cukrů , **70 g** tuků , **112 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/morsky-kapr-peceny-se-sunkou>

Příprava

Na másle zpěníme nadrobno nasekanou cibuli, přidáme nastrohaný celer a opražíme. Přidáme osolené porce kapra a pod pokličkou dusíme doměkka. Potom porce kapra rozložíme i se zeleninou do zapékací mísy, pokryjeme plátky šunky. Strouhaný sýr, smetanu a žloutek smícháme a touto směsí polijeme šunku. Zapečeme v předehřáté troubě.

Ingredience

- ✓ 40 g másla
- ✓ 1 cibule
- ✓ 100 g celeru
- ✓ sůl
- ✓ 600 g kapra
- ✓ 100 g šunky
- ✓ 60 g tvrdého sýru
- ✓ 1/2 dcl smetany
- ✓ 1 žloutek

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Slovenská, Celoročně, Ryby a dary moře, Labužník, Hlavní chod