

Pacovský kapr



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

610 kalorií , 15 g cukrů , 47 g tuků , 15 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/pacovsky-kapr>

Příprava

Kapra osolíme, opeříme a okmínujeme dle chuti. Dáme ho do pekáčku, přidáme houby, máslo a pár cherry rajčátek. Pečeme 15 minut přiklopené na 180 °C, poté ještě 5 minut odkryté. Šalotku a česnek nakrájíme najemno a smažíme na pánvi. Přidáme na kostičky nakrájená rajčátka, která až změknou ještě rozmačkáme. Kapra podáváme s rajčatovou omáčkou.



Tip k receptu

Rajčatovou omáčku můžeme přidat péct ke kaprovi na posledních 5 minut, v okamžiku, kdy ho odklopíme.

Ingredience

- ✓ 4 plátky kapra
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře
- ✓ 1/2 lžičky kmínu
- ✓ 150 g hub
- ✓ 40 g másla
- ✓ 500 g cherry rajčátek
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 2 ks šalotky
- ✓ 3 stroužky česneku

Kategorie

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

