

Rybí perkelt rožmberského regenta



Obtížnost: 

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

265 kalorií , 0 g cukrů , 30 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/rybi-perkelt-rozmberskeho-regenta>

Příprava

Kapra očistíme a naporcujeme. Jednotlivé porce zakápneme citrónem, osolíme a necháme půl hodiny odležet na míse nebo na talíři. Na oleji osmažíme cibuli, kterou jsme nakrájeli nadrobno, přidáme papriku, podlijeme trochou vody a necháme povařit. Vložíme porce kapra a podusíme. Podáváme např. s vařenými bramborami, posypeme petrželkou.

Ingredience

- ✓ 1 ks kapra
- ✓ 2 lžíce oleje
- ✓ 1 cibule
- ✓ mletá paprika
- ✓ sůl
- ✓ citrón
- ✓ petržel

Kategorie

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