

Šarkania ryba z Japonskej kuchyne



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 6

1502 kalorií , **0 g** cukrů , **108 g** tuků , **148 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/sarkania-ryba-z-japonskej-kuchyne>

Příprava

Očisteného a vypitvaného kapra umyjeme, rozdelíme napoly, vykostíme, stiahneme z neho kožu a nakrájame na väčšie kocky. Posolíme, okoreníme a prudko opečieme na oleji s maslom, pridáme cibuľu pokrúpanú nadrobno a dusíme spolu s hríbkami na bielom víne. Pred dohotovením pridáme dusený mlieč z kapra a dodusíme.



Tip k receptu

Podávame s vajcami uvarenými na tvrdo a nadrobno nakrájanou zelenou petržlenovou vňaťou, k tomu opečený chlebič.

Ingredience

- ✓ 800 g kapra
- ✓ 80 ml olivového oleje
- ✓ 60 g másla
- ✓ 150 g čerstvých hub
- ✓ 2 vejce uvařené natvrdo
- ✓ 100 ml bílého vína
- ✓ 1 cibule
- ✓ mlíčí z jednoho kapra
- ✓ troška soli
- ✓ troška mletého pepře

Kategorie

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