

Závitky z kapra ve smetanovém zelí



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 2

2805 kalorií , **0 g** cukrů , **217 g** tuků , **188 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/zavitky-z-kapra-ve-smetanovem-zeli>

Příprava

Kapra zbavíme kostí a kůže. Porce kapra už bez kostí a kůže rozkrojíme na hřbetě a rozložíme na prkýnko. Osolíme, opeříme a poklademe plátky slaniny, srolujeme a spícháme párátkem. Závitky poté obalíme v hladké mouce. V pekáči osmahneme na oleji spolu s máslem nadrobno nakrájenou cibuli, na ní nastojato poskládáme závitky, zasypeme je nadrobno pokrájeným zelím, zalijeme černým pivem a v předehřáté troubě pečeme asi 40 minut. Nakonec přilijeme smetanu smíchanou se lžičkou červené papriky a krátce prohřejeme. Podáváme s brambory.

Ingredience

- ✓ 1 kg kapra
- ✓ špetka soli
- ✓ troška pepře
- ✓ 100 g anglické slaniny
- ✓ 2 lžíce oleje
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 500 g kyselého zelí
- ✓ 500 ml černého piva
- ✓ 1 balení smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 1 lžička sladké mleté papriky

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

