

Kapr s nádivkou

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Připravíme si jednoho kapra

10 dkg dušené šunky

jedno vejce

jednu střední cibuli

60 gramů másla

sklenku suchého bílého vína

20 dkg hub

sůl

pepř a koření (tymián

petržel)

Postup

Šunku nakrájíme a osmahneme na másle a cibuli. Přidáme 10 dkg hub a vejce, dle chuti osolíme a opeříme. Rybu zbavíme hlavy, ocasu a šupin, očistíme, vykucháme a naplníme ji připravenou směsí ze šunky a hub. Konce kapra upevníme kuchyňskou jehlou a okořeníme ho tymiánem a petrželí. Pekáč vymažeme máslem, vložíme do něj kapra a pečeme třicet minut ve vyhřáté troubě. V menším kastrůlku podusíme zbytek nakrájených hub s vínem, kterými během pečení kapra podléváme.