

# Nadívaný kapr

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1 kapr (po 2 kg)

50 g slaniny

máslo

Nádivka:

2 vejce

100 g sterilovaných žampionů

1 housky

1 lžice mléka

2 stroužky česneku

1 lžice másla

sůl

## Postup

Do změkklého másla přidáme vejce, nakrájený česnek, žampiony, namočenou a vymačkanou housku, sůl a nasekanou petrželku. Směs promícháme a naplníme jí vykuchaného a osoleného kapra. V pekáčku rozpustíme kostičky slaniny, vložíme rybu, poklademe plátky másla a upečeme. Podáváme se šťouchanými brambory.