

Staročeské pečenáče z kaprů

Kategorie: Nakládání

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g porcovaného kapra

sůl

kmín

hladkou mouku olej

2 velké cibule

1 stroužek česneku

divoké koření, kapary

sůl

cukr

ocet

Postup

Kapra nasolíme a necháme odležet. Poté pomoučíme a zprudka opečeme. Pečené porce naskládáme do kastrolu a přelijeme lákem. Lák připravíme z 1 dílu vody, 1 dílu octa, nahrubo nasekané cibule a 1 stroužku česneku, celého pepře, nového koření, bobkového listu a dle chuti osolíme a opepříme a necháme přejít varem. V láku kapra velmi krátce povaříme a necháme vychladnout. Nakonec opepříme, posypeme kapary a uložíme do chladna. Druhý den můžeme ochutnat, ale nejlepší jsou až za tři dny.