Kapr na pórku

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1000 g kapra
sůl, kmín
4 lžíce oleje
2 větší pórky
80 g cibule
60 g másla
10 g polohrubé mouky.

Postup

Kapra zbavíme kůže, rozdělíme na porce, osolíme, pokmínujeme a po jedné straně opečeme v troubě na oleji. Přidáme na kolečka nakrájený pórek a cibuli, porce obrátíme, přilijeme trochu vody a dusíme asi 5 minut doměkka. Porce vyjmeme a do šťávy přidáme máslo, trochu mouky a povaříme. Porce kapra zalijeme touto šťávou. Jako přílohu podáváme vařené nebo opečené brambory.