

Kapr po maďarsku

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1000 g kapra

olej

80 g cibule

5 paprik

5 rajčat

3 stroužky česneku

sůl

mletý pepř.

Postup

Kapra zbavíme páteřních kostí a rozkrájíme na porce. Na oleji zpěníme na kolečka nakrájenou cibuli, přidáme na proužky nakrájené papriky a dusíme na mírném plameni asi 10 minut za občasného míchání. Přidáme na plátky nakrájená rajčata, která jsme předem spařili a oloupali a dále přidáme nadrobno rozsekaný česnek. Směs osolíme, podle chuti opepříme a dusíme, až rajčata pustí šťávu. Vložíme naporcovaného kapra, podlijeme trochou vody a dusíme dalších 20 minut. Místo rajčat a paprik je možno použít i lečo z konzervy. Jako přílohu podáváme vařené brambory.,