

# Kapr na kari

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

## Suroviny

4 porce kapr

1 ks cibule

1 ks feferonky

citron

kmín drcený

1 lžička sůl

zázvor

1,5 dcl voda

2 lžičky hořčice plnotučná

1 lžička kari

## Postup

Feferonku a cibuli jemně pokrájíme a na oleji krátce osmažíme. Přidáme osolené , posypané kmínem , zázvorem , karí kořením a hořčicí potřené porce kapra. Lehce osmahneme po obou stranách , podlijeme vodou a zvolna dusíme 12 až 15 minut. Hotovou šťávu dochutíme citronovou šťávou a podáváme s dušenou rýží.