Kapr vařený

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

1 ks kapr
1 ks mrkev
1 ks petržel kořen
1 ks celer
1 ks cibule
1 ks bobkový list
2 zrnko nové koření celé
5 zrnka pepř celý
1 lžíce petržel zelená
2 l voda
1 lžička sůl

Postup

Povaříme zeleninu a koření ve dvou litrech vody po dobu asi 10 minut. Do vařícího roztoku přidáme sůl a vložíme rybu. Vaříme na velmi mírném ohni asi 20 minut podle velikosti kapra. Uvařeného kapra opatrně vyndáme z již chladnoucí vody a podáváme s bramborem a rozehřátým máslem. Zdobíme zelenou petrželkou.