

# Kapr na pivě

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

kapr

sůl

pepř mletý

pivo světlé

olej rostlinný

2 ks cibule

citronová šťáva

kmín

paprika mletá sladká

## Postup

Opláchnuté, osušené porce kapra osolíme, opepříme, rozložíme na talíř, trochu pokapeme pivem a dáme asi na hodinu do chladničky. Pak v kastrolu na rozehřátém oleji osmahneme oloupané, na kroužky nakrájené cibulky, vložíme porce kapra, zalijeme pivem, pokapeme citronovou šťávou a posypeme kmínem a paprikou; dusíme pod pokličkou doměkka (asi 25 minut). Při dušení podléváme maso trochou horké vody. Příloha: bramborová kaše, zelný salát.