

Kapří guláš

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

30 g másla

300 g rajčat

750 g filé z kapra

sůl

300 g červených paprik

100 g celeru

250 ml slepičího vývaru

2 lžíce papriky

Ingredience::

200 g cibule

pepř

125 ml zakysané smetany

Postup

Postup přípravy: Cibuli posekáme, papriky rozpůlíme, zbavíme semen a nakrájíme na nudličky. Celer pokrájíme na kostičky, z rajčat vyřízneme stopky a rozkrojíme je na osminky. Cibuli, papriky a rajčata opékáme asi 5 minut na másle. Přilijeme vývar, zakysanou smetanu, papriku a osolíme. Za občasného míchání dusíme 30 minut. Kapa osolíme, opepříme, pokrájíme na kostky a přidáme k zelenině. Přikryté necháme asi 10 minut dojít (nevaříme). Dochutíme a podáváme s těstovinami nebo chlebem.