

Pikantní kapr ii.

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

kapr

směs koření (houbové koření

klobásové koření

grilovací koření)

mletý kmín

sůl

křen

niva

kečup

olej

citron

1 dcl červeného vína

1 lžička medu

Postup

Postup přípravy: Očištěného a rozporcovaného kapra osolíme, mírně posypeme mletým kmínem, okořeníme směsí koření, naskládáme na pekáč - zapékací mísu apod., na který dáme trochu oleje. Porce kapra naskládáme těsně k sobě a pokapeme citronem. Podlijeme červeným vínem s medem. Necháme asi 1 hodinu uležet v chladnu. Nastrouháme syrový křen a nivu. Porce kapra pokapeme ostrým kečupem, posypeme strouhaným křenem a nakonec posypeme strouhanou nivou. Dáme do trouby a pečeme při teplotě 150-200 °C asi 40 minut. Při pečení maso neobracíme. Servírujeme se zeleninovou oblohou. Doporučená příloha: chéb, brambory, restované čerstvé houby, pivo, víno.