

Kapr po maďarsku

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kapr
100 g anglické smetany
1 cibule
2 lžíce hladké mouky
3 lžíce másla
100 g brambor uvařených ve slupce
250 ml kysané smetany
sklenička sterilovaného leča
sůl

Postup

Brambory oloupeme, nakrájíme na plátky a vyložíme jimi pekáček dobře vymaštěný máslem. Na brambory rozložíme porce osoleného kapra, do nichž jsme udělali zářez a vložili tam plátek slaniny. Rybu obložíme kolečky cibule a na nudličky nakrájeným zbytkem slaniny. Pokapeme zbytek másla a dáme do trouby péct. Asi po 10 minutách pečení zalijeme smetanou, v níž jsme rozkvedlali mouku. Nakonec přelijeme lečem a necháme dopéct doměkka.

Přílohy:

brambory