

Kapr v bramborovém hnízdě

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl

1 větší cibule

mletá sladká a pálivá paprika

tuk na vymazání zapékačské misky nebo pekáčku

petrželová nať

pažitka

4 rajčata

1-2 stroužky česneku

citrónová šťáva

6-7 brambor

kmín

4 porce kapra

1 lžíce másla

1 paprika

Postup

Očištěné porce kapra pokapeme citrónovou šťávou a necháme krátce odležet.

Mezitím oloupeme brambory a pokrájíme je na plátky asi 1 cm silné. Rozložíme je do tukem dobře vymazané zapékačské misky, osolíme, posypeme kmínem a nadrobno pokrájenými natěmi. Brambory pokryjeme plátky cibule, kolečky rajčat a nudličkami papriky. Na tuto vrstvu položíme porce kapra potřené rozetřeným česnekem se solí, poprášíme paprikou a ještě zakapeme citrónovou šťávou. Poklademe lupínky másla, vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 35 minut.

Rozdělíme na porce a obložíme zeleninou.