

Kapr na česneku i

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8 kapr

sůl

4 stroužek - česnek

60 g slanina

1 lžíce máslo

pepř mletý

Postup

Opláchnuté, osušeného porce kapra rozložíme na prkénko a potřeme česnekem utřeným se solí. Polovinu slaniny nakrájíme na nudličky, dáme do kastrolu, trochu vyškvaříme, přidáme oloupanou, drobně sekanou cibuli, máslo a osmahneme. Na cibulový základ rozložíme porce kapra, které poklademe proužky slaniny, opepříme a krátce opečeme. Pak dáme kastrol do předehřáté trouby a pečeme asi 20 minut. Při pečení porce kapra opatrně vidličkou posunujeme, aby se nepřipekly, poléváme je vypečenou šťávou a podléváme horkou vodou.

Příloha: vařené brambory, dušený špenát.