

Labužnický kapr

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg kapra
4 papriky
4 rajčata
1 česnek
Worcester
obyčejná hořčice
pepř
hladká mouka
olej
sůl

Postup

Kapra nakrájíme na filátka, osolíme a opečeme po obou stranách. Porce dáme na skleněnou varnou misku nebo pekáček. Do omastku dáme na nudličky nakrájené papriky, rajčata, česnek, worchester, 2 lžíce obyčejné hořčice, pepř, hl. mouku, podlijeme vodou a promícháme. Směs nalijeme na osmažené rybí filátka, které jsme vložili do skleněné misky a dáme zapéci do trouby. Pečeme asi půl hodiny. Příloha: vařené brambory, hranolky