

Kapr po uzenářsku

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g másla

pepř a sůl

100 g slaniny

2 lžíce citronové šťávy

100 g vařené šunky

1 kapr

1 dcl přírodního bílého vína

1 dcl smetany

Postup

1. Očištěného kapra co nejhustěji protkneme nudličkami a šunky.
2. Moukou smíchanou se solí a pepřem ho přes síto zaprášíme a ze všech stran zaprášíme na másle. Podlijeme vínem, smetanou, do měkka udusíme a před podáváním pokapeme citronovou šťávou. Přílohy: chleba, brambory