Kapr ve víně

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Očištěné porce kapra uvaříme
asi deset minut
v marinádě. Tu připravíme za dvou třetin červené ho vína a jedné třetiny vody. Přidáme sůl
hřebíček
tymián a bobkový list. Obměnou přísad může být například provensálské koření. Uvařeného kapra podáváme se zapečenými bramborami. Ty připraví me tak
že uvařené ve slupce nakrájíme a promí cháme se zakysanou smetanou a s nastrouhaným křenem
dáme zapéct do trouby. Při podávání na talíři porci kapra přelijeme rozpuštěným máslem. Abychom kaprovi nezáviděli víno
dáme si také sklenku. Zda bílé nebo červené? Tento problém ře ší naše momentální zásoby.

Postup

Očištěné porce kapra uvaříme, asi deset minut, v marinádě. Tu připravíme za dvou třetin červené ho vína a jedné třetiny vody. Přidáme sůl, hřebíček, tymián a bobkový list. Obměnou přísad může být například provensálské koření. Uvařeného kapra podáváme se zapečenými bramborami. Ty připraví me tak, že uvařené ve slupce nakrájíme a promí cháme se zakysanou smetanou a s nastrouhaným křenem, dáme zapéct do trouby. Při podávání na talíři porci kapra přelijeme rozpuštěným máslem. Abychom kaprovi nezáviděli víno, dáme si také sklenku. Zda bílé nebo červené? Tento problém ře ší naše momentální zásoby.