Kapr s fazolemi

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: podle receptu paní Alexové připravil Pavel Tomi

Suroviny

uvaříme červené fazole – lze použít i sterilované
porce kapra nakrájíme na kostičky
Dále potřebujeme:
cibuli
pepř
sůl
sádlo
hladkou mouku promíchanou s červenou sladkou paprikou
2-3 dcl smetany
anglickou slaninu

Postup

Kapra nakrájeného na kostičky obalíme v hladké mouce s červenou paprikou a opečeme na sádle do červena na slanině orestujeme cibuli, přidáme fazole, osolíme, opepříme, zalijeme smetanou, přehrneme fazole přes smetanu na porci fazolí dáme porci opečeného kapra, podáváme s chlebem, zapíjíme pivem nebo bílým vínem