

Kapr pečený na sardeli

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kapr
sardelová pasta
máslo, strouhaná houska, hladká mouka
citron a zelená petrželka
zakysaná smetana
příloha brambory

Postup

Očištěného kapra rozdělíme na poloviny, nebo na porce a méně osolíme. Vše potřeme sardelovou pastou a necháme odležet.

Na pekáčku rozpálíme máslo na které dáme kapra a posypeme strouhanou houskou, kterou pokapeme máslem.

Pečeme asi 20 minut.

Měkké maso se vyndá na teplou mísu, šťáva se zapráší moukou, povaří a vleje na maso. Zdobí se dílky citronu a zelenou petrželkou.

Také se v másle může zapěnit cibulka, nebo při pečení podlévat zakysanou smetanou.

Podává se s brambory.