

Kapří pomazánka

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 kg masa z kapra

2 dcl oleje

1 asi

1 houba

sůl

4 stroužky česneku

Postup

Maso z kapra dáme na 6-8 minut do vařící vody a takto spařené maso dobře vykostíme a nakrájíme na drobno. Na hlubší pánvi rozpálíme olej a v něm maso rozmělníme na kaši. Za stálého míchání přidáme utřený česnek, na drobno nakrájený hříbek nebo žampion, dosolíme, přidáme asi 1 dcl oleje a za stálého míchání přidáváme postupně mléko, až se vytvoří hustější kaše. Podává se s chlebem nebo topinkami.