

Kapr na zbojnický způsob

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 větší porce kapra

česnek

1 dl bílého vína

1 kg cibule

100 g anglické slaniny

100 g žampionů

sůl

pepř

paprika i pálivá

Postup

Kapra osolíme a potřeme utřeným česnekem, pokapeme vínem a necháme hodinu odležet. Cibuli nakrájíme na kolečka, slaninu na nudličky, žampiony oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Mírně vše osmahneme na oleji, lehce opepříme, přidáme sladkou a špetkou pálivé papriky. Alobal potřeme olejem, položíme na něj porce kapra a navršíme podušenou směs, navrch dáme plátky másla a pořádně uzavřeme. Pečeme v rozpálené troubě 25 minut.