Kapr na paprice

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 porce kapra
250 g slaniny
250 g másla
1 lžíce hladké mouky
3 lžíce oleje
4 dl smetany
sladká paprika
sůl

Postup

Opláchnuté a osušené porce kapra protáhneme klínky slaniny a osolíme. Na rozehřátém oleji porce kapra zvolna opečeme. Kapra vyjmeme, olej z pánve slijeme, v pánvi rozpustíme máslo a zaprášíme moukou a paprikou. Mírně osmahneme a zalijeme 1 dl vody a smetanou. Směs rozmícháme a za stálého míchání provaříme. Osolíme, vložíme zpět porce kapra a krátce podusíme. Podáváme s rýží nebo brambory.