

Kapr s kysaným zelím

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g šalotky

2 pomeranče

1,5 lžíce másla

600 g kysaného zelí

250 ml pomerančové šťávy

4 kuličky nového koření

sůl

pepř

cukr

4 porce kapra (po 160 g)

Postup

Šalotky nakrájené na čtvrtky necháme v širokém kastrolu zesklivatět na másle. Přidáme zelí, pomerančovou šťávu a nové koření. Osolíme, opepříme a podle chuti osladíme. Přikryté zvolna dusíme zhruba 45 minut.

Přimícháme dílky pomerančů. Naporcovaného kapra omyjeme, osušíme a rozložíme na zelí. Přikryté dusíme dalších asi 15 minut. Rybu a zelí s pomeranči rozdělíme na talíře a posypeme lístky kerblíku.