Kapr pečený po ďábelsku

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 porce kapra
olej
30 g másla
3 lžíce rybího vývaru
3 lžíce kečupu
1 lžíce worchestrové omáčky
1 lžíce kapary
kari koření
sůl
citronová šťáva
pepř
kapie (na ozdobu)
petrželka (na ozdobu)

Postup

Porce kapra osušíme, osolíme, opepříme, pokapeme citronovou šťávou a necháme asi 30 minut odležet. Poté kapra zprudka opečeme po obou stranách na rozehřátém oleji. Opečené porce kapra upravíme na nahřáté talíře. Část oleje slijeme, do zbylého přidáme máslo, kečup, vývar, worchestrovou omáčku, rozsekané kapary, kari koření a za stálého míchání krátce povaříme. Takto upravenou šťávu přelijeme přes kapra a jednotlivé porce obložíme proužky papriky a ozdobíme petrželkou. Jako přílohu podáváme opečené brambory a zeleninový salát.