

Kapr s houbami na jehle

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

750 g kapřího masa bez kůže

6 silnějších plátků slaniny

18 menších hlaviček žampionů

citronová šťáva

olej

sůl

pepř

Postup

Opláchnuté a osmažené kapří maso nasekáme na větší kostky, opepříme, pokapeme citronovou šťávou a olejem a necháme v chladničce asi 2 hodiny odležet. Slaninu nakrájíme na čtverečky, žampiony ponecháme vcelku a napichujeme střídavě s kousky kapra na 6 grilovacích jehel a osolíme. Grilujeme po obou stranách 3 minuty. Při grilování potíráme rozpuštěným máslem. Můžeme také opékat přímo v pánvi na oleji. Jako přílohu podáváme slané rohlíky nebo opečené brambory a tatarskou omáčku.