

Kapr po židovsku

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kapr
kelímek smetany na šlehání
křen
mix na ryby
bílé víno
čerstvé žampiony
cibule
olej
sůl
zelená petrželka
citron

Postup

Cibuli nakrájíme na půlkolečka, žampiony na plátky, nastrouháme křen. Porce kapra osolíme a okořeníme směsí na ryby, obalíme v mouce a osmažíme na oleji. Přidáme k rybě cibuli, žampiony a zalijeme bílým vínem, posypeme křenem a pod pokličkou podusíme asi 8 minut. Až kapřík změkne přidáme smetanu na šlehání, necháme přejít varem a podáváme. Podáváme s bramborovou kaší.