

Kapr s černou omáčkou po staročesku

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 celer

mrkev

petržel

10 a velkou cibuli - vše nakrájet na kolečka. Přidáme

10 zrněk nového koření

3 hřebíčky a 3 bobkové lsity

trochu zázvoru a tymiánu

několik vlašských ořechů a 10 velkých sušených švestek.

Postup

Vše zalijeme litrem sladkého piva, litrem vody a 0,25 litrem octa a vaříme, až zelenina změkne. Scedíme a do scezené omáčky vložíme nasoleného kapra, nakrájeného na kusy a necháme uvařit doměkka. Rybu vyndáme na mísu, do omáčky přidáme trochu cukru, sirup (nebo povidla) a zahustíme strouhaným perníkem. Hotovou omáčku procedíme na rybu a přidáme hrst rozinek a hrst sladkých mandlí, nakrájených na nudličky a lžičku nasekané citrónové kůry. Podáváme s knedlíkem nebo s těstovinami.