Bobkový kapr v úle-kapr s medovou omáčkou

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 porcovaný kapr
1 citrón (šťáva)
1 šálek rajčatové šťávy
300 ml bílého vína
2 lžičky sójové omáčky
2 lžíce medu
voda na zředění šťávy
6 bobkových listů
pepř
sůl
Na posypání:
petrželka nebo řeřicha

Postup

Porce kapra osolíme, opepříme, pokapeme citrónem, proložíme bobkovými listy a zatížené necháme v chladu několik hodin odležet. Kapra vložíme do pánve a na oleji osmažíme, přidáme ostatní suroviny a krátce povaříme. Na talíři kapra přelijeme omáčkou a posypeme nasekanou petrželkou nebo řeřichou. Podáváme s bramborem