

Kapr po židovsku 2

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Netl-Brno

Suroviny

4 kapr
6 ks hříbky
2 ks cibule
2 lžíce olej
1 lžíce petržel zelená
1 lžička sůl
2 dcl - vývar rybí
2 dcl - víno bílé
4 stroužek - česnek
4 šalotka
2 lžíce mouka hladká
4 ks sardelky

Postup

Porce kapra obal v mouce, dus na oleji s pokrájenou cibulkou, rybím vývarem, bílým vínem, česnekem a sekanou zelenou petrželkou , po dobu 12 až 15 minut. Po dohotovení přelij vlastní šťávou s pokrájenými sardelkami nakládanou šalotkou a dušenými houbami.