

Kapr dušený s koňakem

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: MAGGI



Suroviny

6 porcí kapra
trochu mletého pepře
80 g másla
200 g kořenové zeleniny (mrkev a celer)
60 g cibule
100 ml MAGGI Bujoxu
MAGGI Harmonie Chuti
200 ml červeného přírodního vína
30 g másla
20 g hladké mouky
3 lžíce koňaku
1 lžička worcesterské omáčky
sůl
1 cibule na posypání

Postup

Porce kapra osol, slabě opepři, ochuť kořením MAGGI Harmonie Chuti a rychle opeč na másle. Přidej na jemné nudličky nakrájenou zeleninu a cibuli, podlij vývarem z MAGGI Bujoxu a červeným vínem, přidej máslo (30 g másla prohněteného s 20 g hladké mouky), zakryj pokličkou a v troubě dus asi 15 minut, tj. do měkka. Měkkého kapra vyjmi a uprav na mísu. Zahoustlou šťávu z udušeného kapra proced', ochuť worcesterskou omáčkou a koňakem, podle chuti přisol a přelij jí kapra na míse. Povrch kapra posyp drobně nakrájenou cibulkou.

Poznámka

Příloha: Vařené brambory nebo dušená rýže.