Kapr plněný žampiony

Kategorie: Maso

Autor: avelebova

Suroviny

- kapr 1500g 1 ks
- máslo 100 g
- bílé víno 50 ml
- cibule 1 ks
- žampiony 200 g
- sůl 1 ks
- kmín 0.5 lžička
- houska 2 ks
- mléko 3 lžíce
- vejce 2 ks
- mandle 50 g
- tvrdý sýr 100 g
- česnek 4 stroužek
- citronová šťáva z 1 citronu 1 ks
- čerstvý tymián 2 snítka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Kapra vykucháme, očistíme a mléčí si necháme stranou. Odřízneme hlavu i ploutve, kapra omyjeme a osušíme. Mlíčí orestujeme krátce na lžičce másla, podlijeme vínem a 5 minut dusíme.
Cibuli nasekáme, žampiony nakrájímenaplátky. V pánvi rozehřejeme asi polovinu másla, přisypeme cibuli a žampiony, osolíme a posypeme kmínem. Restujeme 8 minut a necháme zchladnout.
Housky nakrájíme na kostičky, vložíme do mísy apokropíme mlékem. U vajec oddělíme žloutky od

bílků. K housce přidáme žloutky,mlíčí nakrájené nadrobno, nsekané mandle, nstrouhaný sýr, žampiony s cibulí a nakonec vmícháme tuhý sníh z bílků.
Kapra potřeme zevnitř prolisovaným česnekem a naplníme nádivkou. Otvor sepneme špejlemi, rybu dáme do pekáče, osolíme, pokapeme citronovou šťávou, přidáme snítky tymiánu a zbylé máslo. Pečeme na 170 asi 40-45 minut. Podáváme s bramborami.