

Plněné kapří řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- kapr 800 g
- mrkev 100 g
- celer 70 g
- máslo 50 g
- ančovičky 5 ks
- smetanový tavený sýr 90 g
- petrželka 1 lžíce
- sůl a pepř 1 ks
- hladká mouka 3 lžíce
- vejce 2 ks
- strouhanka 6 lžíce
- olej na smažení 1 ks
- petrželka na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Z kapra odstraníme větší kosti, nakrájíme ho na 8 stejných kousků, mrkev a celer nastrouháme najemno.

Nastrouhanou zeleninu orestujeme na másle, přidáme nakrájené ančovičky a stáhneme z plotny. Vmícháme sýr a petrželku.

Rybí kousky nařízneme a vzniklé kapsy naplníme připravenou směsí. Plněné řízky osolíme a opepříme, obalíme v mouce, ve vejcích a nakonec ve strouhance.

Řízky smažíme na oleji z každé strany asi 4 minuty. Zdobíme petrželkou a podáváme s bramborovým

salátem.