

Kapr v bylinkách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Očištěné kapří filety 800 g
- Citron 1 ks
- Bylinky (rozmarýn, tymián, šalvěj) 1 svazek
- Česnek 2 stroužek
- Máslo 100 g
- Bílé víno 4 lžíce
- Rybí nebo drůbeží vývar 4 lžíce
- Drcený pepř - dle chuti 2 špetka
- Drcený kmín 1 špetka
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rybí filety omyjeme pod tekoucí vodou a otřeme vlhkým ubrouskem. Z citronu vymačkáme šťávu. Porce ryby potřeme ze všech stran citronovou šťávou, přikryjeme potravinářskou fólií a necháme odpočinout v lednici asi 30 minut.

Bylinky omyjeme, osušíme a z poloviny dávky otrháme lístky, které nasekáme najemno. Česnek oloupeme a utřeme se špetkou soli. Rybí filety potřeme utřeným česnekem, osolíme, ochutíme pepřem, kmínem a nasekanými bylinkami a naskládáme je do máslem vymazaného pekáčku. Zbylé

bylinky rozprostře do pekáče kolem filetů. Rybu podlijeme vínem a na každou porci filetu položíme tenký plátek másla. Pekaček zakryjeme alobalem a pečeme v troubě předehřáté na

180–190 °C asi 25 minut. Během pečení porce přeléváme výpekem a podléváme vývarem.

Nakonec alobal odkryjeme a dopékáme asi 8–10 minut. Zhruba pět minut před koncem pečení necháme v pekáčku rozpustit zbylé máslo. Rybu podáváme s teplým bramborovým salátem.