

Kapr po indicku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kapr 1 kg
- strouhaný kokos 6 lžíce
- cibule 3 ks
- feferonka 1 ks
- citrónová šťáva 1 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Filety z kapra mírně osolíme a prudce na oleji orestujeme po obou stranách
2. Opečené maso vyjmeme a na témž oleji osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli a přepůlenou, jadrinců zbavenou feferonku
3. Kapra vložíme zpět do pánve a podlijeme kokosem, předem rozvařeným v malém množství vody
4. Přiklopené pokličkou dusíme doměkka
5. Hotový pokrm ještě zakápneme citronovou šťávou.