

Kapr pečený se sardelovým máslem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kapr 1 ks
- máslo 100 g
- sardelová pasta 50 g
- zakysaná smetana 3 dl
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vykuchaného, očištěného kapra naporcujeme, osolíme, pokapeme citronovou šťávou a necháme hodinu uležet
2. Polovinu mírně povoleného másla utřeme se sardelovou pastou, přidáme nasekanou cibuli, petrželku a pepř, důkladně promícháme
3. Porce kapra osušíme, potřeme připraveným máslem, druhou polovinou másla vymažeme ohnivzdornou mísu, do které pak naskládáme připravené rybí maso
4. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C doměkka
5. Tak 10 minut před koncem zalijeme pokrm zakysanou smetanu a dopečeme
6. Podáváme například se štouchanými brambory s červenou řepou, zdobíme petrželkou, citronem a nasekanou mladou cibulkou.