

Kapr na černo

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kapr 4 ks
- mrkev 30 g
- petržel 30 g
- celer 30 g
- cibule 1 ks
- citrón 1.2 ks
- sůl 1 lžička
- ocet 200 ml
- voda 3.4 dl
- hnědý cukr 20 g
- bobkový list 2 ks
- nové koření 5 kulička
- celý pepř 5 kulička
- tymián 1 snítka
- máslo 50 g
- sušené švestky 250 g
- mandle 20 g
- rozinky 20 g

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do vody přidáme ocet, šťávu i kůru z citronu, nakrájenou zeleninu, cibuli, cukr a koření.

Vaříme přikryté pokličkou 10 minut.

Vložíme kousky kapra kůží nahoru a vaříme ho doměkka. Záleží na velikosti kousků, ale do deseti minut by měly být měkké a provařené. Kapra vyndáme a dáme do tepla.

Zeleninu přivedeme opět k varu, přilijeme víno, přidáme povidla a rozvaříme je. Potom opět přivedeme k varu, přisypeme nastrohaný perník a vaříme již odkryté asi deset minut.

Kdyby jste měli omáčku hodně hustou dříve, tak vařte klidně kratší dobu.

Omáčku scedíme a zeleninu určitě nepasírujeme !!!! Ale klidně jí dochutíme.

Už jí také nevaříme a jenom zašleháme máslo. Přidáme plátky mandlí, nakrájené švestky a rozinky.

Omáčkou přelijeme kapra a podáváme s houskovým knedlíkem.

Omáčku jsem vařila podle kuchařské pohotovosti