

Kapr na smetaně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- filé z kapra 4 ks
- cibule 1 ks
- olej 40 g
- máslo 20 g
- smetana 2 dl
- ocet 1 dl

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Porce kapra osolíme a mírně okořeníme zázvorem
2. Na oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme černý pepř, tymián a nové koření, promícháme a vložíme kapra
3. Na povrchu maso ryby pokapeme máslem a dáme péci do vyhřáté trouby kolem 190 °C, během pečení mírně podléváme vývarem
4. Když je kapr téměř měkké, přilijeme smetanu a dopečeme
5. Upečeného kapra rozdělíme na nahřáté talíře a přelijeme procezenou omáčkou z pekáče.