

Kapr pečený na mandlích

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- kapr 1 ks
- máslo 150 g
- mandlové lupínky 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Očištěnou rybu před pečením nařízneme na boku, z obou stran, několika nepříliš hlubokými příčnými zářezy, osolíme ji z venku i zevnitř a pokapeme citrónovou a pomerančovou šťávou, necháme ji nejméně 30 minut odležet
2. Větší část másla rozehřejeme na pekáči, vložíme rybu, posypeme kmínem a poklademe lupínky mandlí a zbylého másla
3. Maličko podlijeme rybím vývarem a prudčeji pečeme v předem vyhřáté troubě na 200 °C cca 30-40 minut, během pečení rybu přeléváme vypečenou šťávou
4. Upečenou rybu rozdělíme na porce, dáme na nahřáté talíře, přelijeme procezenou šťávou a ozdobíme petrželkou a dílky citrónu a pomeranče.

Poznámka:

kapr o váze cca 2 kg