

Kapr pečený na másle

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kapr 1.2 ks
- máslo 80 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěnou rybu před pečením nařízneme na boku několika nepříliš hlubokými příčnými zářezy, osolíme ji a pokapeme citrónovou šťávou
2. Větší část másla rozejdeme na pekáči, vložíme rybu, posypeme kmínem a poklademe lupínky zbylého másla
3. Maličko podlijeme rybím vývarem a prudčeji pečeme v předem vyhřáté troubě na 200 °C, během pečení přeléváme vypečenou šťávou
4. Upečenou rybu rozdělíme na porce, dáme na nahřáté talíře, přelijeme procezenou šťávou a ozdobíme petrželkou a dílky citrónu.

Doporučení:

Jako přílohu podáváme opékané brambory nebo hranolky. Pokrm můžeme zpestřit jablkovým křenem nebo křenovou šlehačkou.

Poznámka:

U pečení kapra je vhodné ponechat kůži i ploutve a to i ocasní.

Poznámka:

část kapra bez hlavy